
JACQUES
BOYER
& FILS
VIGNERONS

LA CROIX BELLE
BLANC

Servir très frais une fois la plage abandonnée, coquillages et crustacés, à la saison du soleil et des chansons.



APPELLATION	▶ IGP Côtes de Thongue
CÉPAGES	▶ Chardonnay 50%, Sauvignon 50%
SOL	▶ Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets.
RENDEMENT	▶ 60 hectolitres par hectare.
AGE DES VIGNES	▶ 15 à 20 ans
MODE DE CULTURE	▶ Biologique. Taille douce, maîtrise des rendements.
RÉCOLTE	▶ Tri de la vendange.
VINIFICATION	▶ Traditionnelle, fermentation à basse température.
ELEVAGE	▶ Sur lies fines, en cuve pendant 4 mois.
ACCORD METS ET VINS	▶ Servir frais entre 10°C et 12°C, à l'apéritif, sur des fruits de mer, du poisson frit, des salades composées ou du fromage de chèvre.

