
JACQUES
BOYER
& FILS

VIGNERONS

LA CROIX BELLE
ROUGE

Vin charmeur au velouté de notes fruitées de cassis et d'olives écrasées.



APPELLATION	▶ IGP Côtes de Thongue
CÉPAGES	▶ Syrah 65%, Merlot 20%, Carignan 15%
SOL	▶ Argilo-calcaire, sous-sol : Graves et galets.
RENDEMENT	▶ 55 hectolitres par hectare.
AGE DES VIGNES	▶ 15 à 20 ans
MODE DE CULTURE	▶ Taille douce, maîtrise des rendements.
RÉCOLTE	▶ Tri de la vendange.
VINIFICATION	▶ Vinification traditionnelle en cuve avec macération longue (2 à 3 semaines). Chaque cépage est vinifié séparément, l'assemblage se fait en cours d'élevage.
ELEVAGE	▶ 6 mois en cuve.
ACCORD METS ET VINS	▶ Servir à 16° sur des salades, des grillades, des viandes blanches, des plats épicés.

