



DOMAINE  
LA CROIX BELLE



## Le Caringole, rosé léger et croquant

*Caringole n'est pas une variété de cépage mais un nom de parcelle du Domaine. Ce nom dansant et joyeux résume bien le profil de cette cuvée qui se veut légère et fruitée. Idéale pour l'apéritif et les repas d'été.*

*Robe rose pâle aux reflets violine. Nez intense aux arômes de rose fraîche et de bonbon anglais. Bouche légèrement acidulée, beaucoup de fraîcheur et de sucrosité. Vin de soif.*

*Servir frais entre 10 et 12°C, sur des salades, des grillades, des viandes blanches, des plats épicés et méditerranéens. A boire jeune.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépage** : Assemblage de Cinsault et de Syrah.

**Millésime** : 2010

**Degré** : 13 % vol

**Appellation** : Côtes de Thongue IGP

**Sol** : Argilo-calcaire, **sous-sol** : Graves et galets

**Rendement** : 60 hectolitres par hectare

**Age des vignes** : De 15 à 20 ans

**Mode de culture** : Taille stricte, enherbement naturel

**Récolte** : Tri de la vendange

**Vinification** : Traditionnelle, fermentation à basse température. Rosé issu de saignée et de pressurage direct en fonction des cépages.

**Elevage** : 4 mois en cuve, mise en bouteille précoce.

**Conditionnement** : Bouteille Bordelaise - Carton de 6 bouteilles



*Terra Vitis*

Observer, respecter pour produire