



DOMAINE
LA CROIX BELLE



Le Caringole, rouge 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 friande et fruitée. Ce vin accompagnera vos repas tout au long de l'année, plaisir à table garanti.

Robe rouge rubis soutenu. Nez intense de petits fruits rouges, mêlés aux épices. Vin charmeur, velouté aux notes fruitées de cassis et d'olives écrasées. Agréable à boire dès maintenant.

Servir à 16°C, se marie avec tous les types de plats et en toutes saisons. L'été, ce vin sera parfait un peu plus rafraîchi sur une grillade de viande rouge accompagnée de légumes relevés à l'huile d'olive. A boire dans les 3 ans.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : Assemblage de Syrah, Carignan et Merlot.

Millésime : 2010

Degré : 13 % vol

Appellation : Côtes de Thongue IGP

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

Rendement : 55 hectolitres par hectare

Age des vignes : 15 à 20 ans

Mode de culture : Taille stricte, enherbement naturel

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 : En cuve pendant 6 mois.

Conditionnement : Bouteille Bordelaise - Carton de 6 bouteilles



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire