



DOMAINE  
**LA CROIX BELLE**



## Le Chardonnay, parfumé et ensoleillé

*Le Domaine La Croix Belle met à profit tout son savoir-faire en blanc pour développer une cuvée élégante et singulière. Le terroir de La Croix Belle confère une certaine minéralité aux vins que l'on retrouve particulièrement dans notre chardonnay.*

*Robe brillante aux reflets dorés. Fraîcheur et intensité, notes d'agrumes et de fruits secs (noisette, amande). Belle longueur en bouche, beaucoup de finesse et de minéralité.*

*Servir frais. C'est le vin des poissons nobles en sauce au beurre. Parfait sur volailles à la crème, il peut être servi à l'apéritif et accompagner tout un repas. A boire dans l'année.*

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Millésime** : 2010

**Degré** : 13.5 % vol

**Appellation** : Côtes de Thongue IGP

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

**Rendement** : 45 hectolitres par hectare

**Age des vignes** : 15 à 20 ans

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

**Récolte** : Vendange en vert si nécessaire, tri de la vendange

**Vinification** : Traditionnelle, fermentation en cuve.

**Elevage** : Elevage sur lies fines avec batonnage en cuve. 5% de Chardonnay provient d'une vinification en fût de chêne pour apporter gras et complexité à l'assemblage.

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



*Terra Vitis*  
Observer, respecter pour produire