



DOMAINE
LA CROIX BELLE

Le N°7 blanc, mythique et harmonieux



La cuvée « N°7 » tient son nom du nombre de cépages utilisés dans l'assemblage, qui est réalisé un mois seulement avant la mise en bouteille. La richesse aromatique, la finesse et la maîtrise reconnue de la barrique en font avec le rouge, notre meilleur ambassadeur sur les plus belles tables de France et d'Europe (The London, NY – Manoir aux Quat'Saisons, Oxford).

Robe dorée et brillante. Le nez intense évoque un mélange d'agrumes (pamplemousse, citron vert), et de fruits secs grillés. La bouche avec beaucoup de rondeur développe des notes de fruits exotiques (ananas, passion) de miel, et de vanille.

A déguster sur du poisson (loup grillé, rougets, bouillabaisse), de la viande blanche (fondant de veau) ou encore sur du foie gras poêlé. Les amateurs de grands blancs peuvent le servir à l'apéritif. Température idéale : 12-13°C. Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : Assemblage de Viognier, Chardonnay, Grenache Blanc, Sauvignon, Grenache Gris, Muscat petit grain et Carignan blanc

Millésime : 2009

Degré : 13.5 % vol

Appellation : Côtes de Thongue IGP

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

Rendement : 35 à 40 hectolitres par hectare

Age des vignes : De 10 à 25 ans

Mode de culture : Taille stricte, enherbement naturel, vendange en vert si nécessaire

Récolte : Sélection parcellaire et tri de la vendange

Vinification : pressurage direct et séparé de chaque cépage. Fermentation en fût de 300 litres : chêne français, neuf ou de 1 vin, chauffe moyenne.

Elevage : En fûts pendant 6 à 7 mois, sur lies et bâtonnage.

Conditionnement : Bouteille Bourgogne - Carton de 6 bouteilles



Terra Vitis

Observer, respecter pour produire