



DOMAINE
LA CROIX BELLE

Le N°7 rouge, mythique et velouté



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. Son profil le rend unique et surprenant, sa qualité en fait notre meilleur ambassadeur sur les plus belles tables de France, d'Europe et des Etats-Unis.

Robe pourpre, profonde et brillante. Nez complexe aux arômes de fruits noirs, de café et relevé par les épices (poivre noir). Bouche riche et veloutée, aux notes fumées. Notre meilleur vin de garde.

*Servir sur des plats de terroir, du magret, du gibier à la broche mais aussi sur un gigot ou une belle pièce de viande.
Température idéale : 16 à 18°C. Mise en carafe 1 à 2h avant le service. Potentiel de garde : environ 10 ans.*

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépage : Assemblage de Syrah, Merlot, Carignan, Cabernet-Sauvignon, Grenache, Mourvèdre et Cinsault

Millésime : 2004

Degré : 13 % vol

Appellation : Côtes de Thongue IGP

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

Rendement : 35 hectolitres par hectare

Age des vignes : De 20 à 25 ans

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

Récolte : Sélection parcellaire et tri de la vendange

Vinification : Macération longue de chaque cépage, en cuves ouvertes. Fermentation malolactique.

Elevage : Chaque parcelle et chaque cépage sont suivis séparément pour un élevage de 12 mois en fûts de chêne neufs et de 1 à 3 vins. Mise en bouteille sans filtration.

Conditionnement : Bouteille Bourgogne - Carton de 6 bouteilles



Terra Vitis
Observer, respecter pour produire