

CROIX DU SUD



Cépages : Syrah 35%, Grenache 35%, Carignan 30%.

Vinification :

Syrah et Grenache égrappés. Macération carbonique pour le Carignan. Cuvaison de 15 jours pour extraire une belle palette aromatique et un élevage en fût de chêne pendant 12 mois.

Dégustation :

Jolie robe pourpre aux reflets violacés, limpides et brillants. Premier nez intense marqué par les fruits noirs. Viennent ensuite des notes d'épices telles que le clou de girofle. Fin de bouche aux notes d'épices douces.

Accord Mets & Vins :

Notre cuvée Croix du Sud accompagnera à la perfection une pièce de bœuf aux échalotes confites, une moussaka ou encore une gardianne de taureau.

Palmarès:

Millésime 2020 :

- Or Challenge International du Vin
- 91/100 Decanter

Millésime 2018 :

- Or Challenge International du vin
- Argent Concours des Grands de France à Macon

Garde : 1 à 5 ans

