

*Domaine
La Croix
Sainte-Eulalie*



CUVEE BAPTISTE

DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE

AOC SAINT CHINIAN ROUGE

SOL :

Schistes et grès

CEPAGES :

55% Syrah
18 % Carignan
15% Grenache
12% Mourvèdre

PRATIQUES CULTURALES :

Cordon de Royat double (6 coursons à 1 œil)

Vignoble palissé

Pratique de la vendange en vert (mois de juillet) pour adapter la production aux possibilités de mûrissement du cep.

VINIFICATION et ELEVAGE:

La vendange est manuelle avec sélection de grappes. La Syrah, le Grenache et le Mourvèdre sont égrappés, foulés puis vinifiés traditionnellement en macération longue 35 jours.

Elevage 100% en fût de chêne avec un renouvellement d'1/4 des barriques chaque année.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Très belle robe limpide de couleur violette très foncée. Le nez, fruité, grillé, tend vers les épices. La bouche est équilibrée, ronde et puissante, bien soutenue par des tanins souples.

DUREE DE GARDE :

Vin de garde : 10 à 12 ans



DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE

Agnès Gleizes & Philippe Girardi

17-19 Avenue de Saint-Chinian – Hameau de Combejean 34360 PIERRERUE - FRANCE

Mobile : 06 87 10 52 47 - Tél : 04 67 38 08 51

E-mail : croix-sainte-eulalie@neuf.fr