

Domaine La Croix Sainte-Eulalie



CUVEE CLEMENCE

DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE

AOC SAINT CHINIAN BLANC

SOL :
Schistes

CEPAGES :
Grenache blanc & gris
Roussane

PRATIQUES CULTURALES :

Cordon de Royat double (6 coursons à 1 œil)
Vignoble palissé

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

La vendange est manuelle avec une sélection des plus belles grappes.

VINIFICATION et ELEVAGE:

Les raisins sont cueillis en caisses, très tôt le matin afin qu'ils arrivent à la cave le plus frais possible. Ils sont ensuite égrappés et pressés.

Le moût est maintenu à 5°C pour être débourbé. Vinification et élevage en fût de chêne de 500 litres.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La robe est dorée, le nez est puissant, vanillé, généreux, avec des senteurs d'épices douces et de menthe. La bouche est franche et vive, ronde et équilibrée.

CONSEIL DU SOMMELIER :

Poisson à la crème, Thon mariné, foie gras...

DUREE DE GARDE :

6 à 7 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