

Domaine La Croix Sainte-Eulalie



ESPERANTO

DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE

AOC SAINT CHINIAN ROUGE

SOL :

Schistes et grès

CEPAGES :

70% Syrah
15% Grenache
15% Carignan

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. Le Grenache et la Syrah sont égrappés, foulés puis vinifiés traditionnellement en macération longue (30 jours). Le Carignan est vinifié en macération carbonique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Vin d'une couleur rouge grenat. Le nez à l'aération donne des arômes de fruits rouges, puis vient la typicité garrigue. La bouche est charnue et bien équilibrée.

CONSEIL DU SOMMELIER :

A déguster avec un osso buco sauce tomate, une escalope Milanaise ... voire avec un fromage de chèvre crémeux

DUREE DE GARDE :

5 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