

Domaine La Croix Sainte-Eulalie

CUVEE JADE

DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE

AOC SAINT CHINIAN ROUGE



SOL :

Schistes et grès

CEPAGES :

20% Syrah

80% 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 et le Mourvèdre sont égrappés, foulés puis vinifiés traditionnellement en macération longue 35 jours, avec percolation du chapeau de marc.

Le Mourvèdre est élevé 6 mois en fûts de chêne (fûts de 3 vins).

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Grenat profond à reflet violet, nez présent, mélange d'épices de vanille et de réglisse.

Belle structure, tanins marqués avec beaucoup de souplesse, dominante aromatiques épicés et vanillés, belle finale sur la réglisse.

CONSEIL DU SOMMELIER :

Viandes rouges, gibiers, viandes en sauce, fromages...

DUREE DE GARDE :

12 à 15 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