

# Domaine La Croix Sainte-Eulalie



## VERMENTINO

### DOMAINE LA CROIX SAINTE EULALIE

#### VIN DE PAYS D'OC BLANC

#### **SOL :**

Terroir de schistes

#### **CEPAGES :**

Vermentino

#### **PRATIQUES CULTURALES :**

Cordon de Royat double (6 coursons à 1 œil)

Vendange mécanique.

#### **VINIFICATION et ELEVAGE:**

Les raisins sont cueillis, très tôt le matin afin qu'ils arrivent à la cave le plus frais possible. Après égrappage, nous pratiquons une macération pelliculaire de 6 heures ensuite les raisins sont pressés.

Le moût est maintenu à 5°C pour être débourbé. La fermentation se déroule à 15°C.

#### **COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :**

Belle robe pâle, le nez est subtil sur des notes florales et agrumes. Avec une bouche bien équilibrée, des notes de pêches de vigne, de pamplemousse et poire, se terminant sur une belle fraîcheur.

#### **CONSEIL DU SOMMELIER :**

A déguster en apéritif, sur des poissons blancs ainsi qu'avec des fruits de mer et autres crustacés.

#### **DUREE DE GARDE :**

2 à 3 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](mailto:croix-sainte-eulalie@neuf.fr)