

Cépage 90% Niellucciu,

10% Grenache





Garde Plus de 20 ans



T° de service



Température ambiante

le vignoble

GÉOLOGIE:

Lieu-dit E Croce Sol argilo-calcaire sur socle de schistes Coteaux exposés au Sud-Ouest

MÉTHODE CULTURALE:

Agriculture biologique, travail des sols traditionnel, amendements organiques

DENSITÉ:

4000 pieds/hectare

TAILLE:

Très courte en cordons de Royat

VENDANGE:

Manuelle, tri des grappes, elles doivent être saines et mûres.

la vinification

VINIFICATION:

Les raisins sont éraflés et foulés, puis mis en cuve inox à température contrôlée entre 25°C et 30°C. La cuvaison dure 12 à 15 jours. Remontage journalier. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés. Assemblage des jus de goutte et des jus de presse.

FERMENTATION:

En cuve inox, thermo-régulée, 15 à 20 jours environ. Fin de fermentation alcoolique et fermentation malolactique avant soutirage.

ÉLEVAGE:

12 mois en cuve inox

DEGRÉS:

13.5%

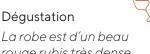


E CROCE

IGP ÎLE DE BEAUTÉ **ROUGE 2022**

Les cuvées E Croce sont nées de la sélection de nos plus belles parcelles de vigne situées sur le terroir unique d'E Croce. Les vins portent à chaque millésime l'empreinte de son terroir; fraîcheur et minéralité pour donner des vins précis et suaves.

Dégustation



rouge rubis très dense, profond. Au nez, de beaux arômes de fruits rouges : cassis, mûre et légère note de réglisse. Sa bouche est gourmande, bien structurée, pleine de fruits rouges et quelques épices.

Suggestion d'accord



Viandes rouges, gibiers et plats en sauce.

