



# SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	“La Part des Anges” fait référence aux parties du vin perdues par évaporation ou absorption par le tonneau pendant la période d'élevage. Wine made from Organic grapes, certified by ECOCERT
Cépages	Vignes centenaires de Carignan Noir (80%) et de Syrah (20%), dont une partie du raisin (25%) est passerillée après la cueillette pendant 6 semaines, afin de faire concentrer ses sucres et ses arômes.
Millésime	2011
Dégustation	Un vin rouge doux, issu de raisins surmuris qui a un profil à la fois de fruit frais et de fruits secs. Dans le verre, rouge cerise. Au nez de cassis prononcé ainsi que de pruneau et framboise, accompagné par de la cassonade et une boisée épicée. Encore très jeune en bouche, mais de fruits frais tels que de framboise sauvage, de guigne et une forte minéralité, la sucrosité tempérée par l'acidité.
Terroir	Calcaire.
Vendanges	A la main dans des comportes de 20kg, 4 <sup>th</sup> semaine d'Octobre 2011
Rendement	5 Hl/Ha
Vinification	Fermentation en grappe entière aux levures indigènes dans un fut ouvert, pendant 60 jours. Extraction par pigeage. Pas de pompage. Arrêt de fermentation naturel, qui laisse un taux de sucre résiduel de 65 g/Hl. (La moitié d'un Maury par ex.)
Elevage	70% élevé sur lie dans un fut de 3 vins pendant 12 mois, 30% dans des bonbonnes de verre. Pas de collage, mais filtré à cause de la présence de sucres.
A boire	2015 - 2025 env.