



# SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . France



Nom de Cuvée	Le Carignan, cépage emblématique du Midi, qui donne des vins avec fraîcheur, couleur, et précision, et d'une matière et d'un équilibre profond. Vin Biologique certifié par ECOCERT.
Millésime	2015
Encépagement	Carignan Noir (100%) plantation de 1905.
Dégustation	Robe dense aux reflets rouges pourpres. Au nez, fruits noirs murs, dominant pruneau et figue, de chocolat noir et des notes de son élevage en fut. En bouche, une attaque de fruits rouges sauvages, suivi par de fruits noirs, du chocolat mentholé, de mocha. Toute est soutenue par une belle acidité, de tannins précis et une fine minéralité.
Terroir	Calcaire et peridotite volcanique. c200m altitude
Vendanges	Manuelles. 3 <sup>i</sup> ème semaine Septembre 2015
Rendement	20Hl/Ha moyen.
Vinification	Vendange manuelle en caissettes avec trie, égrappé à 100%, macération de 20 – 25 jours, extraction par infusion manuelle et quotidienne, maîtrise de température (23–26°C).
Elevage	Elevage <i>sur lie</i> en futs de 300 litres (4 – 6 vins) de chêne français pendant 16 mois avec batonage au début. Fermentation malolactique en fut. Pas de collage ni filtration.
A boire	2017 – 2030