



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	<p>« Pourboire », parce c'est pour ça qu'on l'a fait. . . « Nature », parce qu'il n'y a rien d'ajouté. Rien, c'est à dire pas de SO2, de levure, de tannins, d'enzymes, de produits de collage etc. etc.</p> <p>« Série Electron Libre » car il s'agit de vin d'un style spontané et issu de la libre pensée. Vin Biologique certifié par ECOCERT</p>
Cépages	Vieille vigne Carignan (55%), Mourvèdre (19%), Grenache (16%), Syrah (10%)
Millésime	2015
Vignes et Terroir	Vignes sur argilo-calcaire – 150m altitude.
Dégustation	Robe riche pourpre aux reflets violines. Un nez d'agrumes (papaye, ananas) mêlé avec de cassis et de pivoine. Une bouche fine et précise avec une belle fraîcheur. Des tannins de raisin assez présents sur un arrière-plan minéral, avec des notes de sève, de cassis, et de charbon. Avec une belle longueur en bouche, ce vin finit sur des notes de prune rouge et de cassis.
Vendanges	A la main. La 2 ^e ème semaine de Septembre 2015.
Rendement	25 Hl/Ha
Vinification	Fermentation en cuve à 23–26° C pendant 15 jours, aux levures indigènes.
Élevage	Sur lies fines en cuve pendant 12 mois ; élevage sans SO2. Mise en bouteille sans SO2. Pas de collage, filtration à 2µ.
A boire	2016 – 2020