



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	<p>« Rosace des Vents » est un clin d'œil aux vents dominants de la région, le Cers du nord-ouest et Le Marin qui provient de la Mer Méditerranéenne.</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	Vieilles vignes de Carignan (70%), Syrah (30%)
Millésime	2016
Vignes	Carignans de 1905, taillés en gobelet à deux yeux. Syrah de 20 ans taillée en Guyot simple.
Dégustation	Robe rose cerise profond. Nez délicat de petits fruits rouges, ananas, une légère boisée, de pain d'épices. Longue en bouche avec une grande minéralité. La complexité de son élevage en fut (vieux) se mêle bien avec la fraîcheur du raisin vendangé à petite maturité. En bouche, de l'agrume frais (pamplemousse), groseille et de la pâte d'amande. Fin de bouche longue et intense.
Terroir	Calcaire, 150m altitude.
Vendanges	A la main, la 1 ^{ère} semaine de Septembre.
Rendement	20 Hl/Ha
Vinification	Vendanges manuelles et matinales au frais. Pressurage en grappe entière, foulée en pressoir verticale, pas de débouillage. Fermentation en fut de 10 vins pendant 6 semaines, aux levures indigènes.
Elevage	Sur lie en fut pendant 9 mois avec un peu de batonnage avant l'hiver. Filtration tangentielle.