



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	La Serre doit son nom à la colline de calcaire qui domine le village de Fraïsse des Corbières et qui sépare le Bassin de Durban du Littoral Méditerranéen. Vin issue de l'Agriculture Biologique, certifié par ECOCERT.
Cépages	Vieilles vignes de Grenache Blanc (50%), Grenache Gris (35%), Terret Bourret (15%)
Vignes et Terroir	Vignes complantées, de 50-105 ans d'âge ; une vigne sur du schiste, léger et décomposé, l'autre sur du calcaire, les deux taillées en gobelet à deux yeux. 200-250m altitude.
Millésime	2016
Dégustation	Robe paille claire aux reflets verts. Nez d'agrumes, miel, brioche, thym. En bouche, des notes de citron, de pierre à fusil et de beurre frais soutenu par une minéralité prononcée et une trame de fraîcheur séveuse. Fin bouche longue et intense.
Vendanges	A la main, la première et la quatrième semaine de Septembre 2016.
Rendement	18 Hl/Ha
Vinification	Vendanges manuelles et matinales au frais, en caissette. Pressurage en grappes entières foulées, en pressoir verticale, pas de débouillage. Fermentation en cuve à 14-18° C, aux levures indigènes.
Elevage	Sur lie en cuve pendant 9 mois avec peu de batonnage avant l'hiver. Filtration tangentielle.
A boire	Sur 4-5 ans après récolte.