



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



terroir . limestone . terret gris . finesse
ancient vines . sun . minerality . light
living soils . crystal freshness . passion
terroir . calcaire . terret gris . légèreté
minéralité cristalline . fraîcheur . finesse
terres vivantes . lumière . passion . libre

CONTIENS SUIVANTS / CONTIENT DES SUIVANTS

Nom de Cuvée	Mille Ciels fait référence à une partie de notre vignoble, perché sur un plateau de calcaire, sous un grand ciel, toujours changeant, et d'où on voit jusqu'au Canigou dans la chaîne des Pyrénées. Vin issue de l'Agriculture Biologique, certifié par ECOCERT.
Cépages	Vieille vigne Terret Gris (100%)
Vignes et Terroir	Vigne de 1905 (classée en Carignan) complantée avec de pieds de Terret, sur de calcaire. 250m d'altitude.
Millésime	2013
Dégustation	Robe 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 de la fraîcheur. Fin de bouche très longue et intense.
Vendanges	A la main, en caissettes la troisième semaine de Septembre 2013.
Rendement	20 Hl/Ha
Vinification	Pressurage en grappes entières, foulées en pressoir verticale, pas de débourage. Fermentation en cuve à 14-18° C pendant 6 semaines, aux levures indigènes.
Elevage	Sur lie en cuve pendant 9 mois avec un peu de batonnage avant l'hiver pour créer plus de gras. Filtration à 1µm
A boire	Sur les 4-5 ans après récolte.