



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	La Part des Anges s'agit de la quantité de vin perdue par évaporation pendant son élevage. « Série Electron Libre » car il s'agit de vin d'un style spontané et issu de la libre pensée. Vin Biologique certifié par ECOCERT.
Millésime	2015
Cépages	Carignan (100%)
Terroir	Calcaire, 150 metres d'altitude. Une vieille vigne de 1905 taillée à deux yeux francs.
Vendanges	Manuelles, avec trie sévère, en caissettes de 5kg
Rendement	Une barrique par millésime.
Vinification	Après séchage d'une partie, afin de concentrer les sucres et arômes, la totalité est mise en fut ouvert, en grappe entière, foulée et mise à fermenter aux levures indigènes. Très long macération (3-4 mois). LA Fermentation s'arrête naturellement et qui laisse environ 65 g/hl de sucres résiduels.
Elevage	« Sur lie » pendant 24 mois en vieux fût.
Dégustation	Un vin qui va allier sa sucrosité avec son fraîcheur, qui ne titre guère plus qu'un vin rouge sec et qui montre des notes de fruits frais, (agrumes, abricots) et séchés, de torrefaction (café, mocha). Vin mong et digeste et qui peut accompagner des accords sucs et salés.
A boire	2018-2035.