



Au domaine Sainte Marie des Crozes, en Languedoc, nous croyons en une énergie déployée dans le respect de notre terre, de notre environnement, par une Agriculture Biologique et la maîtrise des produits ajoutés. Nous travaillons dans un esprit créatif pour innover et aller toujours plus loin dans la recherche, l'amour du métier transmis dans un vin inspiré élégant et convivial. Nos vignes entourées par la garrigue qui confère à nos vins les senteurs de thym et d'aubépine.



60% Pinot noir
40% Cinsault



13,0%



750 ml



Vendange verte, palissage vertical,
effeuillage.
Vendange mécanique de nuit.
Rendement : 30 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 20 ans



Macération à froid et fermentation sur grains entiers
pour préserver la fraîcheur naturelle du raisin.



Élevage en cuve.



Couleur :
Intense, cerise aux légers reflets grenat.

Au nez :
S'ouvre progressivement à l'aération, d'abord sur de
fines notes de caramel qui laissent peu à peu la place à
des parfums de cerise et d'écorces d'agrumes.

En bouche :
Fine et légère, gras en attaque et bien équilibré par des
tanins au grain fin.

Accords mets & vin :
Filet de veau, tian de légumes, fromages, ...

Taux de sucre : < 0.4 g/L



Servir entre 14°C et 16 C.



Garde 3 - 5 ans

