

Domaine Ste-Marie des Crozes

AOC Corbières

FRANCE

Les Mains sur
les Hanches

Rouge



Culture Biologique

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.

Nous avons voulu créer un vin qui soit à la fois féminin par sa finesse, son élégance et sa sensualité en bouche et masculin par sa puissance et sa virilité dans les tanins.



85% Grenache noir
15% Syrah



14.5%



750 ml



Culture Biologique.
Vendange verte, palissage vertical, effeuillage.
Vendange traditionnelle.
Rendement : 25 hl/ha
Sols : argilo-calcaires
Age vignes : 20 ans



Pigeages en cuve thermo régulée pendant 8 jours,
puis élevage en barriques.



Élevage en barriques neuves de chaufes et bois
différents jusqu'à la fin de la fermentation malolactique
soit 2 mois.



Couleur :
Belle robe rubis, intense et brillante.

Au nez :
Puissant et atypique, d'abord dominé par des notes
de cacao, puis évoluant vers des parfums de muscade
et de châtaigne.

En bouche : Dense et charnue, l'attaque est pourvue
d'une belle sucrosité et dominée par des tanins très
présents mais d'une grande finesse. Une belle acidité
vient parachever le remarquable équilibre de ce vin,
à la fois long en bouche et élégant.

Accords mets & vin :

Très polyvalent.

Il ira avec des tapas, des viandes ou bien certains
déserts comme un gâteau au chocolat.

Taux de sucre : 0.40 g/L



Servir à 14°C.



Garde 3 ans

