

# LA CROISEE DES CHEMINS ROUGE

## TERROIR

Sols argilo limoneux et boulbènes. Le climat du Frontonnais bénéficie **plus de 2000 heures d'ensoleillement par an**, d'un faible régime de pluies et de nuits relativement fraîches. Ces conditions, associées au vent d'autan (chaud et sec) assainissent la vigne et favorisent une bonne maturité des raisins.

## Vinification

Cépage par cépage suivant la méthode Bordelaise, on effectue un remontage manuel personnalisé à chaque cuve à une température soigneusement réglée. Vient ensuite la dégustation pour un assemblage méticuleux

Elevage en cuve à chapeau flottant ce qui permet de mettre peu de sulfite

Rendement : 25 hl/hectare

T° de dégustation / degré d'alcool : 16° / 12,5°

## Accords

Magret grillé, côte de bœuf, foie gras poêlé, fromage tel que roquefort ou camembert, dessert caramélisé, compotée de poire

## Assemblage

50% negrette qui amène le cote fruits rouges et réglisse, 50% syrah pour le velouté et la souplesse

## Travail de la vigne

Enherbement un rang sur deux pour moins de concurrence hydrique vendange en vert. Désherbage manuel, Buttage des vignes au chevalet utilisation exclusive de produits BIOLOGIQUES

## Vendanges

Manuelles effectuées mi-septembre tôt le matin à partir de 6h

## Dégustation

Robe violine, Nez complexe de pruneau mur et poivre noir, Bouche longue, fine et ample. Conservation 7 à 8 ans selon les conditions de stockage





