



Une passion vigneronne depuis 1933 ...

CROIX DU SUD

Terroir : Terroir de LEZIGNAN

Sol : Argilo – Calcaire

Rendement : 45 hl/ha

Cépages : Syrah 35%, Grenache 35%, Carignan 30%.

Vinification : Syrah et Grenache égrappés. Macération carbonique pour le Carignan. Cuvaison de 15 jours pour extraire une belle palette aromatique et un élevage en fût de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Jolie robe pourpre aux reflets violacés, limpides et brillants. Premier nez intense très marqué par les fruits noirs, viennent ensuite des notes d'épices tel que le clou de girofle. En bouche, attaque souple et fuitée. Vin de caractère. Ceci est accentué par les fruits rouges confits, tel que la cerise macérée. Texture volumineuse avec des tanins ronds. Fin de bouche aux notes d'épices douces.

Accord Mets & Vins : Vin chaleureux et festif, notre cuvée Croix du Sud accompagnera à la perfection une parillade de canard grillé, une pièce de bœuf aux échalotes confites, une moussaka ou encore une gardianne de taureau.

Garde : 2 à 5 ans

Récompenses:

Millésime 2017 : Médaille OR Vinalies Nationales 2019

Millésime 2016 : Médaille OR au Challenge International du Vin 2019
Médaille OR Vinalies Nationales 2019

Millésime 2015 : Médaille OR C. Inter. des Corbières en 2018
Médaille OR C. Général Agricole en 2018
Médaille OR Concours vins de la coopération Occitanie Pyrénées Méditerranée en 2017

Millésime 2014 : Médaille OR au Challenge International du Vin
Médaille OR au Concours des Grands Vins LR

