



FICHE TECHNIQUE

Vins de la Presqu'île de Saint-Tropez.

Cuvée Eloge, DOMAINE de la CROIX - Cru Classé :

Appellation : A.O.C Côtes de Provence

Qualité : Cru Classé

Millésime : 2013

Couleur : Rosé et Blanc

Zone géographique : La Croix Valmer, presqu'île de St Tropez, en proche bordure maritime.

Terroir: Sols sablo-schisteux, sols peu et moyennement profonds. Zone de coteaux.

Superficie du vignoble : 78 Ha dont 17Ha50 pour Eloge

Cépages : en blanc : 100% Rolle

en rosé : 55% Grenache 10% Tibouren 25% Cinsault 10% Mourvèdre

PRODUCTION:

Vendanges : manuelles en cagette. Tri préalable à la vigne.

Réception du raisin : Tri sur table (6 personnes), érafler, fouloir et mise en cuve par gravité.

Vinification : refroidissement de la vendange par échangeur tubulaire et neige carbonique, pressurage à froid sous gaz neutre après une courte macération pelliculaire avec séparation des jus de goutte, les presses étant écartées, débordage, fermentation en cuve inox thermo régulée à basse température.

Conditionnement : Bordelaises 75cl - 50cl - 150cl (rosé), cartons de 6 , 12 et 3 bouteilles - Jéroboam (3 L) – Mathusalem (6 L).

Quantités disponibles : En Blanc : 12 000 bouteilles

En Rosé : 95 000 bouteilles

DEGUSTATION :

En blanc : Robe : transparente, jaune très pâle aux reflets verts. Nez : intense fin et élégants les fragrances de mangue, mandarine et pêche laissent place à un joli arrière plan minéral, souvenir du silex de son terroir. Bouche : une explosion de fruits, agrumes et abricot, sur une texture ronde et soyeuse, cette douceur reste aérienne grâce à une belle tension minérale très élégante. La bouche persiste sur une longue finale citronnée à la fois tendre et fraîche. **Accord mets- vins :** en solo avec quelques sushis, il accompagne avec élégance daurade et loup grillé, risotto de homard ou carpaccio de saint jacques, à essayer sur un fromage affiné.

En rosé : Robe : transparente, rose très pâle légèrement saumoné. Nez : joli fruit, abricot, mandarine et litchi élégamment nuancé de notes minérales très fraîches en écho à son terroir de silex. Bouche : belle trame dense , ample et ronde rehaussée par une tension minérale savoureuse, du caractère tout en finesse persistant sur une longue finale aromatique de fruits exotiques tendre et fraîche.

Accord mets-vins: (non glacé) en terrasse avec quelques mises en bouche aux parfums de méditerranée, il accompagne avec raffinement tout le repas d'une cuisine aux accents du sud ou aux saveurs asiatiques.