

## La Croix Boissée

### **Terroir :**

Cette cuvée issue de vieilles vignes situées à flanc de coteaux, sur des sols argilo-calcaire. La pente orientée plein sud favorise l'ensoleillement des raisins.

### **Vinification :**

Le travail de vinification implique deux remontages par jour, une macération d'un mois est nécessaire pour les cuvées de garde.

Cette cuvée poursuit son élevage dans nos caves, en fûts de chêne pendant 12 à 18 mois selon les millésimes.

Après avoir assemblé les barriques, les bouteilles passeront quelques temps en stockage avant d'être commercialisées.

### **Dégustation :**

Ce vin aux senteurs de fruits rouges intenses délivre une matière marquée par des tannins. Il est idéal avec des viandes rouges, du gibier et des fromages. Il est recommandé de le déguster à 16°. Il est préférable de décanter la bouteille 1 à 2 heures avant de la servir.

### **Vieillessement :**

C'est un vin de garde à laisser vieillir en cave 10 ans.

**Millésimes disponibles :** 2009

