

CAMILLE DE LABRIE 2020 ROSÉ

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Cette cuvée porte le nom de notre fille, qui a dessiné elle-même l'étiquette. Au travers de notre vin, nous voulons partager avec vous la convivialité et notre philosophie de travail.

Accords mets et vins

Aperitif, tapas, grillade, salades.

Détails

Viticulture : Raisonnée
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Cépages : Grenache, Cinsault
Couleur : Rosé
Domaine : Château Croix de Labrie
Millesime : 2020
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : La couleur est d'un rose pâle brillant.
Nez : Le nez est très frais, aromatique avec des notes florales et fruités.
Bouche : En bouche on retrouve des notes de cassis, framboises écrasées associés à des notes exotiques, gingembre et pamplemousse
Finale : Une finale fraîche et aromatique

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Croix de Labrie est un domaine de 2,5 ha situé au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru, appellation qui fait inmanquablement penser à la Bourgogne avec sa mosaïque de parcelles et de producteurs. Le vignoble est travaillé par Axelle Courdurié de la taille à la vendange, puis à la vinification et à l'élevage sur les conseils de l'équipe de Michel Rolland afin d'exprimer le maximum du terroir. Axelle, très soucieuse du détail, apporte aux vins de Croix de Labrie sa sensibilité féminine. Lorsqu'ils reprennent le domaine en 2013, Axelle et Pierre Courdurié sont immédiatement convaincus du potentiel de cette mosaïque de parcelles au cœur de l'AOC Saint-Emilion Grand Cru. C'est là qu'ils vont enfin pouvoir concrétiser leur passion pour le vin. Et changer de vie.

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont cultivées sur différents terroirs en altitude où le climat reste frais. Les sols calcaires et sableux de la façade méditerranéenne apporte la fraîcheur au vin
Cépage : 50% GRENACHE 40% CINSAULT 5% MERLOT 5% MARSELAN
Vendange : La récolte se fait manuellement, la nuit afin de garder les raisins à basse température.
Vinification : Macération préfermentaire à froid 10°C (12 heures), pressurage pneumatique à froid, débouillage statique, fermentation thermo régulée à 15°C.
Elevage : Elevage sur lies fines de 3 mois. Stabulation des bourbes fines à 4°C (10 jours)

