

# MAS DE SAINTE CROIX



## *Tendresse d'un Climat* *Cotes du Rhône Villages*

### *Terroir.*

- Parcelles en plateaux et coteaux, essentiellement exposées sud, entre 350 et 400 m d'altitude, sur le plateau entre Valréas et Vinsobres
- Sols argilo-calcaires très caillouteux (entre 10 et 50 % de galets) du Miocène terminal : terrains relativement pauvres avec une réserve hydrique optimale

### *Vin.*

- Assemblage des cépages      75 % grenache      âge : 25 et 45 ans  
   25 % syrah              âge : 25 ans
- Vendange après dégustation des baies pour la maturité phénolique
- Vinification séparée (en fonction de la maturité propre à chaque cépage)
- Eraflage et foulage; encuvage en cuve inox
- Levurage
- Première partie de fermentation à basse température (entre 15 et 20°) pour extraire les arômes et le fruit
- Délestage journalier avec aération pour les syrahs ; moins d'aération pour les grenaches
- Fin de fermentation entre 25 et 30° (pour favoriser l'extraction des tanins)
- Remontage journalier avec aération puis remontages non aérés quand la densité approche 1010

- Macération post fermentaire après fermentation, avec remontage journalier non aéré pour arrondir les tanins et fixer la couleur ; soutirage selon dégustation, lorsque les tanins sont bien enrobés, ce qui conduit à des cuvaisons comprises entre 25 et 30 jours
- Pressurage des marcs (presseur pneumatique) et réincorporation des presses selon dégustation
- Soutirage et premier enlèvement des lies avant transformation malo lactique
- Transformation malo lactique à température maintenue vers 20 °
- Assemblage en février
- Elevage en cuve béton (entre 9 et 12 mois)
- Deux à trois soutirages pour clarifier le vin
- Filtration minimum avant mise en bouteilles

#### ***Dégustation.***

- Robe brillante et soutenue
- Nez expressif de fruits noirs murs, complexe, avec un zeste d'épices
- Structure tannique, puissante mais souple et enrobée, alcool et fruits se fondent harmonieusement en un vin ample et généreux, avec un retour de fraîcheur en fin de bouche.

#### ***Alliance mets vins.***

- A servir frais (ne pas dépasser 18° C)
- Ce vin séduisant et généreux rehaussera les viandes rouges (côte de bœuf épaisse saignante ou épaule d'agneau) et plus généralement toute cuisine de texture et de chair.
- A boire dès maintenant mais pourra se garder quelques années.

### *Récompenses*

- **Coup de Coeur deux étoiles** au Guide Hachette des vins 2014 (millésime 2011)
- Médaille **d'argent** Decanter World Wine Award 2013 (millésime 2011)
- Médaille **d'argent** Decanter World Wine Award 2008 (millésime 2005)
- Médaille de **Bronze** à la Foire de Macon 2006 (millésime 2004)

