

CUVÉE VV 2016

DOMAINE DU CROS



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Cuvée savoureuse et charnue qui conviendra parfaitement de l'appétitif au repas.

- Fer Servadou 100%

Accords mets et vins

Viandes rouges, gibiers et en sauce s'accorderont avec ce vin. En apéritif ce sera également parfait.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Fer Servadou

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Marcillac

Couleur : Rouge

Millesime : 2016

Domaine : Domaine Du Cros

Caractéristiques

Terroir : Eboulis calcaire et rougiers permien

Cépage : 100% fer servadou

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Macération longue de 35 jours en cuve inox thermorégulées

Elevage : En foudre de plus de 10 ans

Dégustation

Robe : Rouge aux reflets violets

Nez : Arômes de cassis et de menthes aux notes épicées et poivrées

Bouche : Charnue, fruits noirs, jolie trame affinée, tanins fondus

Garde : 10 ans

Température de service : 14-15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis quatre générations et jusqu'en 1982, le Domaine du Cros avait un seul hectare de vigne et produisait environ 4000 bouteilles par an. A partir de 1982 les superficies ont augmenté. D'une part, nous avons acheté et loué des vignes déjà âgées, et d'autre part nous avons planté nos meilleurs côteaux dont la pente atteint parfois 60 % voire 65 %. En 1984, nous avons créé un G.A.E.C. père et fils sur 3 ha de vigne en production, et nous avons fait construire un chai où les opérations d'encuvage et de découlage des cuves se font par gravité. Un nouveau bâtiment de stockage des bouteilles tirées bouchées a été aménagé. Depuis 1984, nous avons poursuivi la politique d'achat et de location de vignes âgées. La superficie en vigne au Domaine est ainsi passée de 3 ha à 30 ha. Sur ces 30 ha, 26 ha sont en production A.O.C., 2 ha ne sont pas encore en production et 2 ha sont en Vins de Pays (ces chiffres sont approximatifs). En 2006, Julien est, à son tour, entré dans le GAEC ; il assure ainsi la continuité d'une tradition familiale.

