



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	Mille Ciels fait référence à une partie de notre vignoble, perchée sur un plateau de calcaire, et sous un ciel en constante evolution, et d'où la chaîne Pyrénéenne est visible. « Série Electron Libre » car il s'agit de vin d'un style spontané et issu de la libre pensée. Vin Biologique certifié par ECOCERT
Millésime	2018
Encépagement	Vieille vigne (centenaire) Terret Gris (100%)
Terroir	Vigne plantées en 1905 (classes en Carignan), complantées de Terret Gris (et d'autre cépages), sur calcaire. 150–200m altitude.
Vendanges	Manuelles, avec trie de Terret dans de caisses de 40kg, la 2'e semaine de septembre 2018.
Rendement	250 bouteilles total.
Vinification	Grappes entiere, foulées et pressures en pressoir manuel. Pas de débourage. Fermentation aux levures indigènes en bonbonnes de verre.
Elevage	En bonbonne de verre pendant 9 mois. Pas de collage, ni de filtration.
Dégustation	Robe plutôt Claire aux petits reflets verts. Au nez, des notes d'agrumes, de brioche et de fleurs blanches qui continue en bouche, complétés par de la minéralité et la fraîcheur. Finale, long et élégant.
A boire	2019–2030.