



La langue occitane est associée au Château la Croix Martelle et donne ses plus beaux noms aux grands vins du domaine

BELAYA

Joyau

Belaya est un vin d'une stature exceptionnelle. Complet, naturel et soyeux.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE:

Sur les contreforts de la Montagne Noire et au pied du massif des Cévennes.

APPELLATION: AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE.

Au cœur du Minervois, dans la région naturelle dite du « Petit Causse », l'AOC Minervois La Livinière est l'un des premiers crus du Languedoc.

VIGNOBLE ET RÉCOLTE:

Label Agriculture Biologique depuis 1998

Dominiée par une majorité de Grenache, Belaya est magnifiée par la présence de Syrah et de Mourvèdre. La sélection rigoureuse des meilleures parcelles de ces trois cépages est le point de départ d'un vin symbolisant l'esprit de La Croix Martelle. Grâce à une culture biologique appliquée avec soin, les raisins sélectionnés donnent à ce vin un caractère unique et naturel.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

La date de récolte est déterminée par une dégustation régulière des raisins et seules les vignes qui offrent une maturité parfaite sont récoltées. Généralement, la récolte des différentes parcelles s'étale entre la mi-septembre et début octobre. A leur entrée dans la cave, tous les raisins sont éraflés et chaque cépage est vinifié individuellement. La macération des raisins dure au moins quatre semaines et des dégustations quotidiennes déterminent les remontages ou les délestages à effectuer sur les cuves. En Novembre, l'assemblage définitif de Belaya est décidé et l'élevage dure pendant un an en cuve. Après sa mise en bouteille, l'année suivante, le vin s'affirme encore un an en bouteille avant d'être disponible à la vente.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VIN:

Belaya habite l'esprit du Château La Croix Martelle. Une belle robe rouge aux teintes violacées habille ce vin et le nez intense marie des notes de fruits noirs, de plantes méditerranéennes. Tout en finesse, la bouche est à la fois charnue, sensuelle et d'un rare équilibre. Son caractère s'accorde à merveille avec un gigot d'agneau relevé d'un gratin d'aubergines et avec un Roquefort affiné.

