

PETILLANT NATUREL



Château
La Croix des Pins

L'Emilienne

2019



TERROIR

Abrité du mistral par le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, le vignoble s'épanouit dans un site naturel classé Réserve de biosphère par l'Unesco. Nourri par de sublimes espaces grandeur nature, le terroir argilo-calcaire exalte ici les fruits d'une typicité unique en Provence.

L'HISTOIRE D'EMILIENNE...

Emilienne. Prénom de ma grand-mère maternelle qui m'a fait rêver jusqu'à ses 102 ans. Pour l'anecdote, Emilienne a survécu à la Grippe Espagnole au début du vingtième siècle...

Outre le fait d'être une grand-mère comme tout le monde en rêve, elle a donné naissance à ma madeleine de Proust, la pâte de coing. Et le lien est fait car mon Pet' Nat est un **100% Gros Manseng**, Cépage emblématique du Sud-Ouest de la France aux odeurs typiques de pâte de coing et de fleurs épicées.

Il est donc logique que ce **Pétillant Naturel, BIO et sans sulfites** porte son prénom. **L'Emilienne.**

Il s'agit d'un **Pétillant**, c'est-à-dire que ce vin est **très légèrement effervescent**, juste assez pour vous chatouiller les papilles.

Le sucre que vous percevrez à la dégustation est **100 % raisin**. C'est le secret de la **méthode ancestrale**, technique utilisée pour réaliser ce breuvage.

DEGUSTATION

Pas de surprise, L'Emilienne sent le Coing mais pas que, toutes les odeurs de la cuisine gourmande d'Emilienne avec le bâton de vanille, la pomme reinette mais aussi le curry et le poivre gris, au moulin bien sûr.

Température de dégustation : 8 à 10 °C