

AOP VENTOUX



Château
La Croix des Pins

Les 3 Villages 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.

CEPAGES

Grenache 55% - Syrah 35% - Mourvèdre 10 %

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément pour optimiser le travail d'assemblage. Macération post-fermentaire de deux semaines pour une extraction des arômes fruités et l'obtention d'une structure légère et une belle « buvabilité »
Elevage en cuve de 13 mois minimum.

DEGUSTATION

Le 3 villages 2019 est d'un rouge intense à reflets violacés.

Les senteurs sont florales et épicées avec des notes de mures, de fraises caramélisées mais surtout d'iris et de sel de Guérande.

La bouche est ample avec de beaux amers et toujours cette pointe de fruits rouges et poivre noir.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires : tous les plats provençaux aux aromates.

Son potentiel de garde est immense tant cette année 2019 nous a offert des conditions climatiques exceptionnelles.

*** AOC VENTOUX ***

OR Millésime 2019

*** La Revue des vins de France ***

87/100 POINTS Millésime 2019

*** International Wine Challenge ***

ARGENT Millésime 2016

ARGENT Millésime 2015

ARGENT Millésime 2014

*** Concours Terre de Vins ***

Médaille d'Or Millésime 2019

