

*

AOP GIGONDAS



Château
La Croix des Pins

Les Dessous Des Dentelles 2021



* The Wine Advocate *

92 POINTS Millésime 2018

90 POINTS Millésime 2015

* Jeb Dunnuck *

91-93 POINTS Millésime 2019

89 POINTS Millésime 2018

* Jancis Robinson *

15/20 Millésime 2019

16/20 Millésime 2017

15/20 Millésime 2021

* La Revue du Vin de France *

92/100 Millésime 2018

* Wine Spectator *

91 POINTS

TERROIR

Le vignoble s'étend entre 300 et 350 m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, massif montagneux de forme dentelée, qui fait la joie des amoureux de nature sauvage et de l'escalade. Le sol est argilo-calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum.

CEPAGES

Grenache 65% Syrah 20 % Mourvèdre 15%

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale.

Vinification par cépages pour développer les caractéristiques de chacun et optimiser le futur travail d'assemblage.

Macération des baies entières environ 3 semaines pour une extraction des arômes et du fruit. Elevage en cuve de 18 mois.

LES COMMENTAIRES DU VIGNERON

Un millésime 2021 à l'emprunte grenache. Le nez est fruité, mélange de framboise, fraise des bois et groseille. On perçoit également les typiques senteurs de Chocolat noir mélangées à des notes de griottes et de Kirch.

La bouche est souple, ronde, avec une belle sucrosité sous-tendu par les arômes de pâte de fruits.

WINE SPECTATOR

"A tasty, supple wine, with high-toned cherry coulis and raspberry tea flavors that glide across the silky palate. The finish is marked by a dusting of mocha, Mediterranean herbs, spices, cool gravel and white pepper. Delicious. Drink now through 2030. 2,500 cases made, 250 cases imported."

ACCORDS CULINAIRES

À associer à une pintade au chou ou des pigeonneaux rosés. Ce vin n'a pas de limite de conservation...