

AOP VENTOUX



Château
La Croix des Pins

500 Secondes Rosé 2022



Cuvée limitée
Seulement
800 bouteilles

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-siliceux, au sud de notre domaine, convient parfaitement à l'élaboration de nos vins rosés et blancs.

CEPAGES

50 % Syrah - 50 % Grenache Noir

VINIFICATION

Récolte manuelle puis un pressurage immédiat du raisin frais. Fermentation directement en barrique de chêne français. Une barrique de 2 ans pour la fermentation du Grenache Noir et une d'1 an pour la fermentation de la Syrah. Elevage de 6 mois avec bâtonnage de lies chaque semaine.

DEGUSTATION

« Une nouvelle fois, "500 secondes" donne la démonstration des qualités exceptionnelles de notre terroir.

Le soleil bien sûr mais aussi l'amplitude thermique unique, les sols sableux. Tous ces éléments confèrent à ce vin une sublime fraîcheur et une palette aromatique hors du commun, passant de la grenadine à la framboise des bois.

La bouche est délicate, ronde et fraîche à la fois mais surtout d'une extraordinaire longueur.

La finale est saline et fruité, vive et onctueuse. »

Jean-Pierre Valade

ACCORDS METS ET VIN

A associer à tous les grands moments de la vie mais aussi à une langouste ou un homard.