

AOP VENTOUX



Château
La Croix des Pins

Les 3 Villages Blanc 2023



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 frais et fruités.

CEPAGES

45 % de Vermentino et Marsanne pour les notes exotiques et la « féminité »

45 % de Grenache et Roussanne apportant notes fruitées et le squelette de ce vin

10 % de Clairette pour la fraîcheur et la vivacité

VINIFICATION

Récolte manuelle à la fraîcheur du matin

Pressurage grappes entières

Vinification à basse température pour préserver les arômes des raisins et du terroir

DEGUSTATION

Belle couleur jaune pâle à léger reflets verts.

Un parfum printanier avec des notes de lilas blanc mais aussi estivales sur l'abricot frais et la pêche de vigne.

La bouche est épicée, fruitée, avec une dominante « menthe citronnée » et de mandarine corse.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

ACCORDS CULINAIRES

Voilà donc le vin idéal pour un tête à tête estival, de l'apéritif à la fin de soirée en passant par un traditionnel plateau de fruit de mer.

Agréable dès à présent, il se conservera 5 ans en cave.

MILLESIME BIO
OR Millésime 2021

*** Concours AOC VENTOUX ***
OR Millésime 2018
ARGENT Millésime 2017
ARGENT Millésime 2021
OR Millésime 2022