

AOP VENTOUX



Château
La Croix des Pins

Les 3 Villages 2022



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

Ce superbe 2022 est un véritable panier provençal composé de groseille, de fraise des bois sur un lit de feuilles séchées de chêne.

La bouche est incroyablement fraîche et désaltérante sur le menthol et le sirop de grenadine.

L'ensemble est fluide, long et gouleyant.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires : A découvrir en apéritif dinatoire ou avec une belle tranche de Bellota.

* 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

* Guide Hachette *

Une étoile Millésime 2019

Une étoile Millésime 2020

