

AOP VENTOUX



Château
La Croix des Pins

Les 3 Villages Rosé 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 rosés et blancs.

CEPAGES

- * 50 % Syrah et Rolle pour les arômes floraux et exotiques
- * 50 % Cinsault et Grenache Noir pour les notes agrumes et la légèreté.

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale
Pressurage en grappes entières avec une extraction douce et lente du jus.
Fermentation à basse température (14°C)

DEGUSTATION

Très beau rosé couleur « litchi » clair.

Le nez est charmeur et gourmand avec une dominante de clémentine et d'abricot frais, renforcé par du citron vert et du gingembre.

La bouche est « croquante », saline et fruitée avec des notes de pêche jaune et de litchi. Un véritable cocktail raffiné de fruits exotiques.

L'ensemble est équilibré et très « féminin ».

Un verre en appelle un autre. A consommer sans modération.

ACCORDS CULINAIRES

Ce breuvage sera rapidement le compagnon indispensable de vos apéritifs estivaux, mais il faut l'essayer aussi en accompagnement d'un macaron à la framboise.

Agréable dès à présent il se conservera 3 ans en cave

* CONCOURS VENTOUX *

ARGENT Millésime 2020
OR Millésime 2019
ARGENT Millésime 2016-17
OR Millésime 2015

* MONDIAL DU ROSE *

ARGENT Millésime 2020

* GUIDE HACHETTE DES ROSES *

**Vin remarquable Millésime 2017

* MILLESIME BIO *

ARGENT Millésime 2021