

AOC VENTOUX LES 3 VILLAGES 2024

CHÂTEAU LA CROIX DES PINS

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.

CÉPAGES

Rolle 22.5% - Marsanne 22.5% - Grenache 22.5% - Roussane 22.55% - Clairette 10%

VINIFICATION

Récolte manuelle à la fraîcheur du matin. Pressurage grappes entières. Vinification à basse température pour préserver les arômes des raisins et du terroir.

DÉGUSTATION

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.

Une bouche épicée, fruitée, avec une dominante de menthe citronnée et de mandarine corse.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

ACCORDS

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.



Concours AOC
Ventoux

Médaille d'Or
Millésime 2022

Millésime Bio

Médaille d'Or
Millésime 2021