AOC VENTOUX
LES 3 VILLAGES
2022

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, le terroir argilo-calcaire exalte ici les fruits d'une typicité unique en Provence.

CÉPAGES

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.

DÉGUSTATION

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 fraiche 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

À découvrir en apéritif dinatoire, avec une belle tranche de Bellota ou encore sur un barbecue.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Concours Terre de Vins
Médaille d'Or
Millésime 2019

Guide Hachette
Une étoile
Millesime 2019
Une étoile
Millesime 2020

Concours ELLE à Table

Médaille d'Or
Millésime 2022