

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 25% - Syrah 25% - Grenache 25% - Cinsault 25%

VINIFICATION

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

DÉGUSTATION

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.

ACCORDS

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.

James Suckling

89 points
Millésime 2022

Millésime Bio
2022

Médaille d'Argent
Millésime 2021

Concours AOC
Ventoux

Médaille d'Argent
Millésime 2020