

AOC BEAUMES-DE-
VENISE

LES CONTREFORTS
DE MONTMIRAIL

2023



CHÂTEAU LA CROIX DES PINS

TERROIR

Le vignoble s'étend entre 300 et 350m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, massif montagneux de forme dentelée, qui fait la joie des amoureux de nature sauvage et d'escalade. Le sol est constitué de marnes et de calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum.

CÉPAGES

Grenache 70 % - Syrah 30 %

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale. Vinification en cépage séparé pour développer les caractéristiques de chacun. Macération d'environ 3 semaines pour une extraction optimale des arômes et du fruit. Élevage en cuve de 12 mois.

DÉGUSTATION

Il garde un caractère fruité et gourmand de millésime en millésime, tout en délicatesse. On retrouve des notes de menthol et de thym frais, mais aussi ces charmantes senteurs de cacao et de chocolat noir caractéristiques de notre terroir. On perçoit en bouche des saveurs de cuir frais accompagnées de fraise et cassis confits. Ce vin est souple avec un joli grain et une grande souplesse en finale.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

ACCORDS

L'accord parfait, toujours le même, un gâteau au chocolat. Il accompagnera aussi tous les plats aux épices orientales.



[Figaro Vin](#)

94/100
Millésime 2023

[Concours des
Vinalies
Internationales](#)

Grand Or
Millésime 2023

[Jancis Robinson](#)

15.5 pts
Millésime 2023

[Decanter](#)

92 pts
Millésime 2023

[James Suckling](#)

90 pts
Millésime 2022