

AOC GIGONDAS
LES DESSOUS DES
DENTELLES
2022

———— CHÂTEAU ————
LA CROIX DES PINS

TERROIR

Le vignoble s'étend entre 300 et 450 m 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 65 % - Syrah 20 % - Mourvèdre 15 %

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale. Vinification par cépages pour développer les caractéristiques de chacun et optimiser le futur travail d'assemblage. Macération des baies entières environ 3 semaines pour une extraction des arômes et du fruit. Élevage en cuve de 18 mois.

DÉGUSTATION

Un millésime à l'emprunte grenache. Le nez est fruité, mélange de framboise, fraise des bois et groseille. On perçoit également les typiques senteurs de chocolat noir mélangées à des notes de griottes et de Kirch. La bouche est souple, ronde, avec une belle sucrosité sous-tendue par les arômes de pâte de fruits.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

ACCORDS

À associer par exemple à une pintade aux choux ou des pigeonceaux rosés. Ce vin n'a pas de limite de conservation.



Millésime Bio
2025

Médaille d'Argent
Millésime 2022

Jancis Robinson

15.5/20 points
Millésime 2022

Jeb Dunnuck

90-92 points
Millésime 2022

Wine Advocate

90 points
Millésime 2022

James Suckling

91 points
Millésime 2021

