PETILLANT NATUREL *L'ÉMILIENNE* 2023

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-calcaire exalte ici les fruits d'une typicité unique en Provence.

L'HISTOIRE D'ÉMILIENNE...

"Émilienne. Prénom de ma grand-mère qui m'a fait rêver jusqu'à ses 102 ans. Pour l'anecdote, Émilienne a survécu à la Grippe Espagnole au début du vingtième siècle. Elle a donné naissance à ma madeleine de Proust, la pâte de coing. Et le lien est fait, car ce Pet' Nat' est un 100% Gros Manseng, cépage emblématique du Sud-Ouest de la France aux odeurs typiques de pâte de coing et de fleurs épicées.

Il s'agit d'un Pétillant, c'est-à-dire que ce vin est très légèrement effervescent, juste assez pour vous chatouiller les papilles. Le sucre que vous percevrez à la dégustation est 100 % raisin. C'est le secret de la méthode ancestrale, technique utilisée pour réaliser ce breuvage."

DÉGUSTATION

Pas de surprise, L'Emilienne sent le Coing mais pas que, toutes les odeurs de la cuisine gourmande d'Emilienne avec le bâton de vanille, la pomme reinette mais aussi le curry et le poivre gris.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

ACCORDS

Le fidèle compagnon de vos apéritfs et desserts !

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE