

AOC GIGONDAS

MV 19

2019



[Vinalies
Internationales](#)

Médaille d'Or
Millésime 2019

[Vinalies
Internationales](#)

Médaille d'Or
Millésime 2019

[Jancis Robinson](#)

15/20 points
Millésime 2019

[Jeb Dunnuck](#)

90-92 points
Millésime 2019

[James Suckling](#)

91 points
Millésime 2019

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 de l'escalade. Le sol est argilo-calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum. Pour élaborer notre MV19, nous utilisons principalement nos meilleures vignes, conduites en échalas.

CÉPAGES

Grenache 50 % - Mourvèdre 40 % - Syrah 10 %

VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri. Cuvaision de 30 jours en moyenne pour préserver le fruité et la fraîcheur aromatique des raisins. Décuvage commandé par la dégustation puis élevage en barriques de 1 à 3 vins pendant 12 mois dans les chais du Château.

COMMENTAIRE DU VIGNERON

Cette cuvée est un hommage à ce grand cépage des régions ensoleillées. Sur nos terres de Gigondas, le Mourvèdre a été planté à 450m d'altitude, ce qui est un record pour ce cépage très demandeur de chaleur et d'ensoleillement. C'est pourtant lui qui marque notre assemblage par des notes de poivre, de thym, mais surtout de cuir frais. La bouche est vanillée, élégante, fluide. On retrouve notre terroir qui nous donne fréquemment ces notes de réglisses et d'épices remarquables. L'ensemble reste frais avec de beaux tanins roulants. Le Mv19 est promis à une longue vie en bouteille qui lui apportera encore plus de complexité et encore plus de persistance.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

ACCORDS

Vin de tous de tous les plaisirs, d'un grand repas de fête à une fin de soirée devant un bon livre.