

AOC VENTOUX
LA NORIA
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-siliceux exalte ici les fruits d'une typicité unique en Provence.

CÉPAGES

Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Rolle et Clairette

VINIFICATION

Une cuvée produite en très petite quantité. Les raisins sont vinifiés et élevés en barriques, sur lies fines. Au total, le vin aura vécu 6 mois en barriques de chêne français.

DÉGUSTATION

La Noria blanc se présente drapée d'une belle robe jaune à reflets vert tendre. Au nez, de très belles notes de crème vanillée et de sirop d'érable, mais aussi des senteurs de chocolat blanc et de tabac blond.

Une bouche très sapide, salivante, acidulé fera de ce vin un partenaire de vos soirées et de vos repas délicats. Pour finir, se prolongent en bouche des notes de noisette grillée.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

ACCORDS

Vin gastronomique par excellence, par exemple sur des saint-jacques à l'huile d'olive et zest d'orange.



[James Suckling](#)

91 points
Millésime 2023