

AOC VENTOUX  
LA NORIA  
2022

# 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.

## CÉPAGES

Grenache 50 % - Syrah 40 % - Mourvèdre 10%

## VINIFICATION

Récolte à maturité optimale des trois cépages. Vinification en cépages séparés pour développer les caractéristiques de chacun. Macération d'environ 15 jours avec remontage biquotidien pour une extraction délicate des arômes et de la couleur.

Élevage 12 mois en barrique de chêne français.

## DÉGUSTATION

Un beau rouge rubis intense, faisant penser aux cerises de Venasque. Le nez aussi très cerise noire, mais aussi fraises des bois. Son élevage en barriques lui apporte des notes d'épices douces, mais aussi de caramel vanillé.

En bouche, on retrouve toujours ces notes très spécifiques à notre Noria, une bouche légère, soyeuse et des tanins délicats. Restent en rétro des arômes d'épice et de menthol.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

## ACCORDS

Une belle côte de boeuf aux herbes de provence !



James Suckling

91 points  
Millésime 2020

Millésime Bio  
2025

Médaille d'Argent  
Millésime 2022