

AOC VENTOUX LA NORIA 2024



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, au sud de notre domaine, convient parfaitement à l'élaboration de nos vins rosés et blancs.

CÉPAGES

Grenache 50 % - Syrah 50%

VINIFICATION

Récolte manuelle puis un pressurage immédiat du raisin frais. Fermentation directement en barrique de chêne français. Une barrique de 2 ans pour la fermentation du Grenache Noir et une d'1 an pour la fermentation de la Syrah. Élevage de 6 mois avec batonnage de lies chaque semaine.

DÉGUSTATION

Belle couleur rose litchi à reflets abricot. Un nez d'une grande complexité avec en attaque des senteurs de zeste d'Orange, de pomelos mais aussi d'élégantes notes de tabac blond apportées par la vinification et l'élevage en barrique.

La bouche est ronde mais fraîche aux parfums de pêches de vigne et d'agrumes.

L'ensemble est salin, faisant de ce rosé le partenaire idéal de vos apéritifs. Cependant, ce vin reste un rosé « gastronomique » par excellence.

ACCORDS

Saumon cru / Caviar / Noix Saint-Jacques

Jancis Robinson

16++/20
Millésime 2022