

AOC VENTOUX
LA TÊTE À L'ENVERS
2022



CHÂTEAU
LA CROIX DES PINS

TERROIR

Le vignoble, conduit en agriculture biologique depuis 1998, s'épanouit à Mazan, au pied du Mont Ventoux, dans un site naturel classé Réserve de biosphère par l'Unesco.

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité phénolique optimale. Égrappage total. Aucun ajout de sulfite. Vinification et macération d'une dizaine de jours. Utilisation exclusive du jus de goutte. Mise en bouteille précoce, 4 mois après la fin des fermentations.

LA BIO PROTECTION

Expédition sur pointe, sur lies de levures naturelles, pour limiter l'entrée d'oxygène lors du transport ou dans des conditions de stockage non appropriées (variations de température).

CÉPAGES

Marselan 95 % - Syrah 5%

DÉGUSTATION

Ce millésime nous offre encore cette Tête à l'envers renversante. 75cl d'un concentré de fruits noirs et d'épices, mais aussi de chocolat noir et de menthol. La bouche est toutefois restée vive, franche et rafraichissante. Une nouvelle fois, ce vin, sans aucun intrant, restera une référence dans le monde des vins rouges sans sulfite.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

ACCORDS

L'accord parfait, toujours le même, un gâteau au chocolat. Il accompagnera aussi tous les plats aux épices orientales.

James Suckling

90 pts
Millésime 2022

