AOC GIGONDAS
LE PARPAILLON
ROUGE



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 Parpaillon, nous utilisons principalement nos meilleures vignes, conduites en échalas.

CÉPAGES

Grenache 60 % - Syrah 20 % - Mourvèdre 20 %

VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri. Cuvaison de 25 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 vinifications) pendant 12 mois dans les chais du Château.

DÉGUSTATION

Le Parpaillon, ce merveilleux terroir d'altitude, se révèle encore plus dans ce millésime particulièrement frais. Des arômes typiques de menthol, de thym et de pomme de pin accompagnent l'extrême délicatesse de notre Gigondas. La bouche est vive, tendue, complexe… Superbe. La longueur est exceptionnelle et laisse en bouche des arômes de fraises de bois et de tabac blond envoûtants.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

ACCORDS

Vin de tous les instants, de tous les plaisirs, du gratin de lasagnes à une fin de soirée devant un bon livre.

Agréable dès à présent il se conservera jusqu' à 20 ans en cave.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Decanter	Vinalies Internatinales	HUDIN	Jeb Dunnuck	Wine Advocate
92 points Millésime 2022	Médaille d'Or Millésime 2022	94 points Millésime 2023	92 points Millésime 2022 91-93 points Millésime 2024	91 points Millésime 2022