AOC VENTOUX
LE PETIT NYSSE
ROUGE



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CHÂTEAU
LA CROIX DES PINS

TERROIR

Le Petit Nysse est un vin élaboré avec des Grenaches et des vieilles vignes de Carignan, dans un terroir particulier profitant de la fraîcheur apportée par le Ventoux mais protégé par une petite montagne des excès climatiques. Ce terroir très particulier donne un vin riche et parfumé aux senteurs de Provence.

CÉPAGES

Grenache 90 % - Carignan 10%

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vendange égrappée, puis une longue macération durant laquelle les arrosages du marc sont fréquents, mais délicats. Vinification traditionnelle et 5% du volume élevé en barrique de chêne français.

DÉGUSTATION

Une couleur rouge grenat, profonde et éclatante. Au nez, des notes de garrigue, de châtaigne et de crème de marron. En bouche vont exploser des arômes de fruits noirs, mais aussi de cassis et de poivre noir. La structure est souple, mais charnue, avant que n'apparaissent en fin de bouche de merveilleuses notes de chocolat noir.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

ACCORDS

À associer à un civet, une viande grillée au coulis de fruits rouges, ou encore une forêt noire.

Concours AOC Ventoux	James Suckling	Jamie Good
Or Millésime 2020	90 pts Millésime 2020	92 pts Millésime 2020