

AOP GIGONDAS



Château  
La Croix des Pins

## Le Parpaillon 2016



### TERROIR

Le vignoble s'étend entre 300 et 350 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 échelas.

### CEPAGES

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 barrique pendant 12 mois dans les chais du Château.

### DEGUSTATION

Le Parpaillon 2016, fleuron de notre gamme vous surprendra encore une fois. On retrouve évidemment ce délicat nez de garrigue, lieu de sa naissance. Garrigue, romarin, thym mais aussi de chaleureuses notes vanillées, caramel au lait et chocolat noir.

La bouche est à la fois élégante et chaude, capiteuse et fluide. Les notes aromatiques sont : la grenadine, le rhum vieux, la pierre à fusil. D'une grande longueur et d'une extraordinaire élégance, ce « papillon » vous donnera de superbes émotions.

A déguster légèrement frais (15 °C) sur ses 5 premières années.

### ACCORDS CULINAIRES :

Foie gras poêlé, navarin d'agneau.

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

**\* GAULT & MILLAU \***  
16.5/20 Millésime 2015

**\* Josh Reynolds \***  
91-93 POINTS Millésime 2016

**\* The Wine Advocate \***  
90 POINTS Millésime 2015

**\* Decanter \***  
88 POINTS Millésime 2015

**\* International Wine  
Challenge \***  
93 Millésime 2016

**\* Mundus Vini \***  
OR 92 POINTS Millésime 2014

**\* Challenge Millésime Bio \***  
OR Millésime 2016

