

AOP VENTOUX



Château
La Croix des Pins

Les 3 Villages 2018



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-calcaire exalte ici les fruits d'une typicité unique en Provence.

CEPAGES

Grenache 55% - Syrah 35% - Marselan 5% - Carrignan 5%

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément pour optimiser le travail d'assemblage. Macération post-fermentaire de deux semaines pour une extraction des arômes fruités et l'obtention d'une structure légère et une belle « buvabilité »
Elevage en cuve de 13 mois minimum.

DEGUSTATION

Belle couleur rouge pourpre.

Les senteurs sont résolument « provençales ». On y perçoit des notes de tapenade, de poivre noir et de cassis. Quelques minutes dans le verre et les arômes de syrah (violette) et de grenache (sorbet fraise) apparaissent.

En bouche, on perçoit toute la richesse de notre terroir avec de la minéralité et de la sapidité. L'ensemble est rond, long. La finale nous rappelle de odeurs d'un bon Arabica frais.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires : tous les plats provençaux aux aromates

Agréable dès à présent il se conservera encore 5 ans en cave.

* Mundus Vini *

OR Millésime 2015

* Decanter *

90 POINTS Millésime 2016

90 POINTS Millésime 2015

* International Wine Challenge *

ARGENT Millésime 2016

ARGENT Millésime 2015

ARGENT Millésime 2014

* The Wine Advocate *

90 POINTS Millésime 2014

89 POINTS Millésime 2017

90 POINTS Millésime 2018

