

CHATEAU LA CROIX DES PINS

3 Villages blanc – Jean Pierre Valade & Eric Petitjean

AOP Ventoux



Le Château La Croix des Pins est situé à Mazan au pied du célèbre Mont Ventoux. Le domaine s'étend sur 22 ha d'un seul tenant encerclant une belle bâtisse du 16^e siècle chargée d'Histoire.

C'est un des premiers domaines en AOP Ventoux à obtenir en 1988 la certification en l'agriculture biologique (Ecocert). Largement restructuré depuis 5 ans, le vignoble est conduit avec une rigueur très champenoise par Jean Pierre Valade et Eric Petitjean.

Terroir

Sol argilo calcaire

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

Cépages

Grenache Blanc : 80% (sélection de vieilles vignes de 70 ans)

Clairette Blanche : 20%

Vinification

Récolte manuelle à maturité optimale.

Pressurage direct

Vinification en cuve inox thermorégulée

Débourbage

Assemblage

Elevage en cuve de 8 mois

Dégustation

Robe dorée aux reflets brillants.

Nez intense de fleurs et de fruits à chair blanches. Bouche onctueuse aux délicates de note de pêche de vigne. Finale fraîche et persistante.

Température de dégustation : 10 à 12 °C

Accords culinaires : A l'apéritif, sur les entrées estivales, sur des poissons en sauce ou des fromages à pâte dure.

