

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## CHATEAU LA CROIX DES PINS

*La Noria* – Jean Pierre Valade & Eric Petitjean

**AOP Ventoux**



La Noria est une sélection parcellaire du Château La Croix des Pins. Ce domaine est situé à Mazan au pied du célèbre Mont Ventoux. Il s'étend sur 22 ha d'un seul tenant encerclant une belle bâtisse du 16<sup>e</sup> 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 : 80%  
Syrah : 10%  
Mourvèdre : 10%

### **Vinification**

Récolte manuelle à maturité optimale. Vinification en cépage séparé pour développer les caractéristiques de chacun. Macération d'environ 15 jours avec remontage bi-quotidien pour une extraction des arômes et de la couleur.

Contrôle des températures. Soutirage et fermentation malolactique.

Assemblage. Elevage en barrique pour 60% de l'assemblage.

### **Dégustation**

Belle couleur rubis à reflets noirs. Le nez laisse apparaître des arômes vanillés, toastés, évoluant vers des notes de caramel et de café. La bouche, d'une belle fraîcheur, présente de beaux tannins, souples et ronds, sur des premières notes fruits noirs. Elle révèle ensuite des arômes de caramel, de crème vanillée. L'évolution se poursuit vers une finale aux arômes de moka.

**Température de dégustation** : 16 à 18 °C

**Accords culinaires** : Magret de canard au miel

