

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

CHATEAU LA CROIX DES PINS

Les Contreforts de Montmirail – Jean Pierre Valade & Eric Petitjean

AOP Beumes de Venise



Le vignoble s'étend sur 4 ha 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.

Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum. Largement restructuré depuis 5 ans, le vignoble est conduit en Agriculture Biologique avec une rigueur très champenoise par Jean Pierre Valade et Eric Petitjean.

Terroir

Sol argilo calcaire

Cépages

Grenache 70%
Syrah 30 %

Vinification

Récolte manuelle à maturité optimale.

Vinification en cépage séparé pour développer les caractéristiques de chacun

Macération d'environ 3 semaines pour une extraction des arômes et du fruit. Contrôle des températures. Soutirage et fermentation alcoolique

Elevage en cuve de 18 mois

Dégustation

Rouge pourpre à reflets violines. Le nez présente des arômes de chocolat noir, cerises confites et pruneaux au sirop. La bouche est légère, fraîche et épicée, avec des notes de romarin et de poivre.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires : Carré d'Agneau aux herbes de Provence, rôti de porc aux pruneaux. Agréable dès à présent il se conservera 4 à 6 ans en cave.

