

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



# CHATEAU LA CROIX DES PINS

*Le Parpaillon* – Jean Pierre Valade & Eric Petitjean

**AOP Gigondas**



**Le Parpaillon** est issu d'un petit groupe de parcelles conduit en échelas situé à près de 300 m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, un massif montagneux de forme dentelée. Le vignoble en AOC Gigondas de Jean Pierre Valade & Eric Petitjean est un des plus hauts de l'appellation avec sur la propriété le mur d'escalade qui permet d'accéder au massif culminant.

Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum. Cette exposition en altitude sur des sols argilo-calcaire & marneux permet d'obtenir des Gigondas puissants mais équilibrés, racés mais toujours délicats, féminins... le style en finesse inimitable...

## **Terroir**

Sol argilo calcaire

## **Cépages**

Grenache	60%
Syrah	20 %
Mourvèdre	20%

## **Vinification**

Récolte manuelle à maturité optimale.

Cuaison de 35 jours avec remontage journalier et délestage en début de fermentation.

Elevage de 18 mois en demi muids de 500 et 600 litres et en barriques bourguignonnes. Elevage sur lie fine.

## **Dégustation**

Le nez est mentholé, réglissé, mais aussi marqué par des notes de thym et de romarin. La bouche toujours élégante est tout aussi fraîche et friande.

Beaucoup de minéralité avec ces senteurs de cailloux grattés qui laissent, après une légère aération, la place à des notes de fruits mûrs, framboises et mûres.

Egalement des notes d'élevage avec du moka et du caramel vanillé.

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

**Accords culinaires** : Sur un gigot aux herbes de Provence.

