

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



CHATEAU LA CROIX DES PINS

Les Dessous des Dentelles – Jean Pierre Valade & Eric Petitjean

AOP Gigondas



Le vignoble en AOC Gigondas de Jean Pierre Valade & Eric Petitjean s'étend sur 7 hectares d'un seul tenant entre 300 et 350 m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, un massif montagneux de forme dentelée. C'est un des vignobles les 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	65%
Syrah	25 %
Mourvèdre	10%

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 est marqué par les fruits rouges confiturés et les épices. Une note de réglisse apporte une belle fraîcheur à l'ensemble. La bouche, sur le fruit, est gourmande et veloutée. Une Gigondas long en bouche, tout en finesse et en élégance.

Température de dégustation : 16 à 18 °C

Accords culinaires : Gigot de 7 heures, Pot au feu, fromages

Agréable dès à présent il se conservera 8 à 10 ans en cave.

