

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



CHATEAU LA CROIX DES PINS

3 Villages rosé – 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 Pierre Marc 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 : 40%
Syrah : 40%
Mourvèdre : 20%

Vinification

Récolte manuelle à maturité optimale.
Pressurage direct
Fermentation en cuve inox thermo régulée.

Dégustation

La robe très pâle présente de charmants reflets violines. Le premier nez surprend par une cascade d'odeurs délicates. Certains trouveront des notes de petits fruits rouges (groseille ou fraise des bois), les plus gourmands replongeront en enfance avec des odeurs de bonbons arlequin ou de cerises à clafoutis.

En bouche on retrouvera le Pomelos, la banane croquante et le bonbon citron acidulé.

Température de dégustation :

8 à 10 °C

Accords culinaires :

Idéal en apéritif, autour de grillades ou de viandes blanches.

