

AOP VENTOUX



Château
La Croix des Pins

500 Secondes Rosé 2023



TERROIR

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 argilo-siliceux, au sud de notre domaine, convient parfaitement à l'élaboration de nos vins rosés et blancs.

CEPAGES

50 % Syrah - 50 % Grenache Noir

VINIFICATION

Récolte manuelle puis un pressurage immédiat du raisin frais. Fermentation directement en barrique de chêne français. Une barrique de 2 ans pour la fermentation du Grenache Noir et une d'1 an pour la fermentation de la Syrah.

Elevage de 6 mois avec batonnage de lies chaque semaine.

Mise en Magnum uniquement.

DEGUSTATION

Belle couleur rose litchi à reflets abricot. Un nez d'une grande complexité avec en attaque des senteurs de zest d'Orange, de pomelos mais aussi d'élégantes notes de tabac blond apportées par la vinification et l'élevage en barrique.

La bouche est ronde mais fraîche aux parfums de pêches de vigne et d'agrumes.

L'ensemble est saline faisant de ce rosé le partenaire idéal de vos apéritifs.

Cependant, ce vin reste un rosé « Gastronomique » par excellence.

ACCORDS METS ET VIN

Saumon cru / Caviar / Noix Saint-Jacques

Cuvée limitée
Seulement
1000 bouteilles