

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Les Trois Villages

Côtes du Ventoux AOC

Château La Croix des Pins



Région : Vallée du Rhône, France.

Appellation : Côtes du Ventoux AOC.

Domaine : Château La Croix des Pins.

Cépages : 10% Mourvèdre (Monastrell), 35% Syrah, 55% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : rouge pourpre.

Nez : arômes flatteurs de fruits rouges mûrs, de cassis, avec des notes typiquement provençales de tapenade, de poivre noir, d'herbes aromatiques.

Bouche : beau volume, généreux avec une certaine finesse, des tannins tendres, une structure gourmande soutenue par une agréable fraîcheur, un bel équilibre en finale sur la violette et la fraise écrasée.

Conclusion : un vin de plaisir, magnifique pour tous les jours.

Service : servir à 16°C. Rôti de porc sauce moutarde, lasagnes, gratin d'aubergine.

Les vignes, protégées du Mistral par le Mont Ventoux et les Dentelles de Montmirail, au sein d'un site classé Réserve de biosphère par l'Unesco, sont certifiées bio depuis 1998 déjà. Cette cuvée offre des arômes flatteurs de fruits rouges, de cassis, avec des notes de tapenade et de poivre noir. La bouche est généreuse, les tannins tendres et la fraîcheur agréable. Une cuvée provençale de pur plaisir !

Teneur en alcool : 14.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90453 75 2022 **Prix membre** : 10.40

Prix catalogue : 11.60