

VIN  
BIOLOGIQUE



VIN DE PROPRIETE



# 'Croix d'Engardin'

Appellation d'Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

Sur un des contreforts les plus escarpés de notre propriété, au moyen âge, les templiers ont édifié une fortification encore visible de nos jours. En mémoire de ces bâtisseurs, la plus noble de nos cuvées porte la célèbre croix de l'ordre des Templiers. Avec patience et obstination durant des années nous avons sélectionné les terroirs les plus expressifs pour vous proposer notre fleuron dans les 3 couleurs, vinifié et élevé en barriques neuves de chêne français pour le rouge et le blanc. Cette cuvée dispose d'un potentiel de garde important, différent suivant les couleurs et les millésimes.

Blanc  
Rosé  
Rouge



Nez

Intense et complexe,  
pêche blanche et  
abricot



Bouche

Fleurs blanches, abricot  
équilibrée et charnue



Accompagnement

Foie gras, volailles  
nobles, fromages de  
belle facture



Cépages  
principaux

Rolle, Ugni  
Blanc



Robe

Jaune  
brillant aux  
reflets dorés



À servir frais  
entre 10°C et  
12 °C

Notes de fruits frais,  
fraises des bois et  
pomelos

Complexé avec des  
notes toastées et  
truffées se mêlant à des  
parfums de fruits rouges  
confits et poivrés

Arômes amyliques,  
fleurs d'acacias et fruits  
blancs

Structurée avec un joli  
gras, tannins fins et  
soyeux sur des arômes  
de pruneaux avec une  
finale vanillée et épicee

Apéritifs cossus, cuisines  
du Sud, poissons  
méditerranéens ou  
belles grillades

Gibier à poil, viande en  
sauce, viande maturée

Syrah,

Grenache

Pâle aux  
reflets subtils  
de pétale de  
rose

Syrah,

Grenache

Violine

aux reflets  
intenses

À servir frais  
entre 10°C et  
12 °C

À servir entre  
16°C et 18°C

VIN  
BIOLOGIQUE



VIN DE PROPRIETE



# ‘Croix d’Engardin’

Appellation d’Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

« *Fleuron du Domaine, numérotée,  
elle est la plus belle expression de notre terroir d’exception !* »

## Vinification Blanc

Vendanges exclusivement manuelles en caisse avec tris successifs à toutes les étapes de la récolte. Raisins sélectionnés à maturité idéale. Macération pelliculaire pré fermentaire.

Pressurage très soigné, fermentation et élevage d'un an en barrique sur lies sélectionnées avec fréquents batonnages.

Garde 2/7 ans.

## Vinification Rosé

Vendanges exclusivement manuelles en caisses avec tris successifs à toutes les étapes de la récolte. Raisins sélectionnés et cueillis à parfaite maturité. Pressurage délicat et stabulation à froid de plusieurs semaines avant mise en fermentation. Conservation et travail sur lies fines pour une expression aromatique intense.

## Vinification Rouge

Vendange manuelle en caisse sur les parcelles les plus hautes de notre propriété. Rendements faibles et sélection des grappes de raisins très rigoureuse. Terroir caillouteux argilo calcaire en coteaux exposés plein sud. Macérations longues de 4 à 6 semaines et élevage de 12 mois en barriques. Garde 3/10 ans.

ORGANIC  
WINE



ESTATE WINE



# 'Croix d'Engardin'

Appellation d'Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

On the slopes of one of the steepest, craggiest hills on the estate, the medieval-era Knights Templar built a fort that can be seen to this day. To commemorate the builders, our very finest wine bears the famous cross of the Order of the Knights Templar. Over a number of years, we have patiently selected grapes from the most expressive plots of the estate and thus created our flagship wine in red, rosé and white. Red and white wines are fermented and aged in new French oak barrels. This wine has very good cellaring potential, which will vary depending on the specific wine and year of bottling.



Nose

Intense and complex.  
Aromas of white peach  
and apricot



Palate

Mouth-filling. Well-balanced notes of  
white flowers and  
apricot



Food pairing  
suggestions

Foie gras, quality  
poultry, well-crafted  
cheeses



Main grape  
varieties

Rolle



Colour

Glossy yellow  
with golden  
highlights



Serving  
temperature

Between 10°C  
and 12°C

**White**

**Rosé**

**Red**



Nose

Aromas of fresh fruit,  
wild strawberry and  
pomelo



Palate

Pear-drop, acacia  
blossom and white  
fruit notes



Food pairing  
suggestions

Aperitifs, southern  
French dishes,  
Mediterranean fish  
dishes and quality  
grilled meats



Main grape  
varieties

Syrah,  
Grenache



Colour

Pale, subtle  
rose petal-pink  
highlights



Serving  
temperature

Between 10°C  
and 12°C



Nose

Complex, with toasted  
and truffle aromas  
blending with candied  
summer fruit and  
some pepperiness



Palate

Well-structured with  
a pleasantly-rich  
mouth-feel. Soft, silky  
tannins, notes of prune  
and a spicy, vanilla  
finish



Food pairing  
suggestions

Ground game, sauce-based  
meat dishes,  
dry-aged meat



Main grape  
varieties

Syrah,  
Grenache



Colour

Plum with  
intense  
highlights



Serving  
temperature

Between 16°C  
and 18°C

ORGANIC  
WINE



ESTATE WINE



# 'Croix d'Engardin'

Appellation d'Origine Protégée  
Coteaux Varois en Provence - Vin de Provence

*'The flagship of the Estate's wines, each bottle is individually numbered. This is the finest expression of our amazing terroir!'*

#### Vinification of the White wine

Exclusively harvested by hand and transported in crates. The grapes are sorted at each individual stage of the harvest. Grapes are picked at the point of optimal ripeness.

Skin maceration prior to fermentation. Very careful pressing cycle. Fermentation and barrel-ageing over a period of one year on carefully-selected lees with regular stirring of the lees.

Cellaring potential: 2 to 7 years.

#### Vinification of the Rosé wine

Exclusively harvested by hand and transported in crates. The grapes are sorted at each individual stage of the harvest. Grapes are selected and picked at the point of optimal ripeness. Gentle pressing cycle and cold stabilization over a period of several weeks before fermentation.

The wine is vinified and kept on fine lees to really bring out the aromatic character of the wine.

#### Vinification of the Red wine

Hand-harvested and transported by case from the estate's most lofty plots. The grapes are taken from low-yielding vines and individual clusters are chosen with painstaking care. Grown in a stony clay-limestone soil on directly south-facing slopes. Long maceration period (4 to 6 weeks).

Aged in barrels for 12 months. Cellaring potential: 3 to 10 years.