



‘ 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. 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.



Nez



Bouche



Accompagnement



Cépages
principaux



Robe



Température

Blanc
Rosé
Rouge

Intense et complexe,
pêche blanche et
abricot

Fleurs blanches, abricot
équilibrée et charnue

Foie gras, volailles
nobles, fromages de
belle facture

Rolle

Jaune
brillant aux
reflets dorés

À servir frais
entre 10°C et
12 °C

Notes de fruits frais,
fraises des bois et
pomelos

Arômes amyliques,
fleurs d’acacias et fruits
blancs

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

Syrah,
Grenache

Pâle aux
reflets subtils
de pétale de
rose

À servir frais
entre 10°C et
12 °C

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

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

Gibier à poil, viande en
sauce, viande maturée

Syrah,
Grenache

Violine
aux reflets
intenses

À servir entre
16°C et 18°C



‘ 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 Rosé

Vendanges exclusivement manuelles en caisse 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 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 Rouge

Vendanges manuelles 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.