




CROIX D'ENGARDIN

Coteaux Varois en Provence | AOP

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 de chêne français. Cette cuvée dispose d'un potentiel de garde important, différent suivant les couleurs et les millésimes.



Nez



Bouche



Accompagnements



Cépages



Robe



Température

Blanc

Intense et complexe, pêche blanche et abricot

Fleurs blanches, abricot, équilibrée et charnue

Avec du foie gras, volailles nobles, fromages de belle facture

Rolle

Jaune brillante aux reflets dorés

À servir frais entre 10°C et 12°C

Rosé

Arôme de fruits frais, fraises des bois et pomelos

Notes amyliques, fleurs d'acacias et fruits blancs

Avec des fruits de mer, une cuisine du Sud, du poisson et de belles grillades

Syrah, Grenache

Pâle aux reflets subtils de pétale de rose

À servir frais entre 10°C et 12°C

Rouge

Complexe, notes toastées et truffées, fruits rouges confits et poivrés

Structurée avec un joli gras, notes de pruneaux et finale vanillée

Avec du gibier, de la viande en sauce et viande maturée

Syrah, Grenache, Cabernet sauvignon

Violine, reflets intenses

À servir entre 16°C et 18°C



CROIX D'ENGARDIN

Coteaux Varois en Provence | AOP

« Fleuron du domaine, numérotée, elle est la plus belle expression de notre terroir d'exception ! »

Vinification Rosé

Raisins cueillis à parfaite maturité. Pressurage délicat et stabulation à froid. Vinification de parcelles sélectionnées en demi-muids de chêne français. Élevage sur lies avec bâtonnages fréquents pour une expression aromatique intense.

Vinification Blanc

Raisins cueillis à parfaite maturité. Pressurage très soigné, fermentation et élevage d'un an en barrique sur lies sélectionnées.

Vinification Rouge

Raisins cueillis à parfaite maturité sur les parcelles les plus hautes de la propriété. Rendements faibles et sélection très rigoureuse. Macération longue et élevage en barriques.



CROIX D'ENGARDIN

Coteaux Varois en Provence | AOP

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, 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



Palate



Food pairing



Grape varieties



Colour



Temperature

White

Intense and complex. Aromas of white peach and apricot

Mouth-filling, well-balanced notes of white flowers and apricot

May be enjoyed with foie gras, quality poultry and well-crafted cheeses

Rolle

Glossy yellow with golden highlights

Between 10°C and 12 °C

Rosé

Aromas of fresh fruit, wild strawberry and pomelo

Pear-drop, acacia blossom and white fruit notes

Drink with seafood, southern French dishes, fish and quality grilled meat.

Syrah, Grenache

Pale, subtle rose-petal pink highlights

Between 10°C and 12 °C

Red

Complex with toasted and truffle aromas alongside candied summer fruit, and peppery notes

Well-structured with a pleasantly-rich mouth-feel. Notes of prunes and a vanilla finish

Serve with game, sauce-based meat dishes and dry-aged meat.

Syrah, Grenache, Cabernet sauvignon

Plum with intense highlights

Between 16°C and 18 °C



CROIX D'ENGARDIN

Coteaux Varois en Provence | AOP

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

Vinification of the Rosé wine

Harvest picked at the point of optimal ripeness. Very gentle pressing cycle. Cold stabilized. Selected plots are vinified in French oak barrels. Aged on lees with frequent batonnage to really bring out its aromatic character.

Vinification of the White wine

Harvest picked at the point of optimal ripeness. Very careful pressing cycle. Fermentation and barrel-aging for one year on carefully-selected lees.

Vinification of the Red wine

Harvest picked at the point of optimal ripeness on the estate's highest-altitude plots. The grapes are very carefully selected from low-yielding vines. Long maceration period. Aged in barrels.