



' 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
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 pétales de rose	À servir frais entre 10°C et 12 °C
	Complexé 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 épicee	Gibier à poil, viande en sauce, viande maturée	Syrah, Grenache	Violine aux reflets intenses	À servir entre 16°C et 18°C
Blanc						
Rosé						



' 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.



ORGANIC 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.



White

Intense and complex.
Aromas of white peach and apricot



Rosé

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



Red

Food pairing suggestions
Foie gras, quality poultry, well-crafted cheeses



Main grape varieties
Rolle



Colour
Glossy yellow with golden highlights



Température
Between 10°C and 12°C

Pear-drop, acacia blossom and white fruit notes

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

Syrah, Grenache

Pale, subtle rose petal-pink highlights

Between 10°C and 12°C

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

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

Syrah, Grenache

Plum with intense highlights

Between 16°C and 18°C



' 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 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 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 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.