

# FICHE TECHNIQUE

# CHÂTEAU LA SABLE ROSÉ 2021

## APPELLATION LUBERON PROTÉGÉE



Notre vignoble familial se situe en Provence, dans le Parc Naturel Régional du Luberon. Nous avons à cœur de produire un vin de qualité dans le respect de l'environnement (en conversion Bio depuis 2018).

**Appellation :** A.O.P. Luberon

**Cépage :** Grenache (40%), Syrah (40%), Rolle (10%), Clairette (10%) - Vignes âgées de 25 ans en moyenne.

**Terroir :** Parcelles situées à une altitude de 250m. Terroir solaire exposé au Sud, protégé côté piémont du Luberon, par un massif boisé renforçant la biodiversité du site. La dominante sableuse de ce terroir, parsemée de concrétions calcaires friables (safre), offre au végétal un solide ancrage en profondeur, de nature à favoriser l'expression originale de ce terroir.

**Récolte :** Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg

**Vinification :** Tri sélectif de la vendange. Pressurage doux des grappes entières via un pressoir pneumatique afin de limiter l'extraction de la couleur. Fermentation d'une quinzaine de jours à basse température pour préserver les arômes. Elevage sur lies fines en cuve inox.

**Dégustation :** Premier nez délicat de fleurs blanches, type narcisse, bouche ample et bien présente où se mêlent les fleurs blanches et les petits fruits rouges. Jolie longueur en bouche qui se termine par une finale de framboise fraîche.

**Alcool :** 13,5 % vol.



## CHÂTEAU LA SABLE

2944 A Route de Lourmarin 84160 Cucuron FRANCE  
Virginie MERCIER + 33 (0)6 95 25 79 98  
contact@chateaulasable.com | www.chateaulasable.com