

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE ROSÉ " INCARNAT" 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 : Syrah (55%), Grenache (45%)

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 de 5 mois en barrique.

Dégustation : Un beau nez de fruits rouges et une note légère de brioché, qui laisse place en bouche rapidement à de jolis fruits rouges et une belle longueur sur des notes de vanille douce.

Degré alcoolique : 13,5% vol.

Vignoble en conversion Bio depuis 2019



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