

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE BLANC "LE PETIT M" 2020

APPELLATION LUBERON PROTÉGÉE



Appellation : AOP Luberon

Cépage : Marsanne, Vermentino, Roussanne, Viognier
Vignes de 15 à 25 ans.

Terroir : Parcelles situées dans le Parc Naturel du Luberon, à une altitude de 350m et entourées de bois. Terroir frais et argileux, situé sur des terrasses balayées par le vent dominant et bien adaptées à des cépages blancs, qui s'expriment au mieux, dans notre région, sur des expositions Nord et soleil couchant.

Vinification : Vendanges manuelles en caissettes. Tri sélectif de la vendange. Pressurage doux des grappes entières via un presseur pneumatique et sélection des meilleurs jus. Débourage statique à froid pendant un minimum de 48 h. Fermentation d'une quinzaine de jours à basse température pour préserver les arômes. Elevage sur lies fines en cuve inox.

Dégustation : Robe jaune pâle brillante aux reflets argentés. Le nez subtil et délicat est marqué par des notes citronnées et de fruits à noyaux (pêche blanche). En bouche l'attaque est marquée par une belle vivacité, on retrouve des notes de cédrat, de pêche et de subtiles notes florales qui apportent finesse et complexité à ce vin.

Vignoble en conversion Bio depuis 2019

La lettre M vient du lieu-dit où sont situées les vignes, Mauconseil, en face du Château La Sable.



CHÂTEAU LA SABLE

2944 A Route de Lourmarin 84160 Cucuron FRANCE

Virginie MERCIER + 33 (0)6 95 25 79 98

virginie@chateaulasable.com | www.chateaulasable.com