

FICHE TECHNIQUE

LA SABLE BLANC "M" 2021

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE



Appellation : IGP Méditerranée

Cépage : 56% Viognier, 22% Roussanne, 22% Rolle.

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 en demi-muids (fûts de chêne de 600 litres) et élevage de 8 mois dans ces mêmes fûts.

Dégustation : Robe jaune pâle avec un léger reflet doré. Le nez présente une première note de noisette grillée qui s'évanouit en bouche au profit d'un bouquet complexe de fruits blancs tels que la poire, et d'automne tel que le coing, une finale douce de miel de lavande vient parachever une très belle fin de bouche.

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