

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE ROSÉ 2023

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 (vignoble certifié Bio depuis 2022).

Appellation : A.O.P. Luberon

Cépage : Grenache (45%), Syrah (40%), Rolle (15%)

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 : Nez très intense de fruits rouges frais de type framboise. En bouche un bouquet complexe reprend les fruits rouges en note de fond, auquel s'ajoute des notes délicates de fruits blancs. La fin de bouche est longue et fraîche.



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