

FICHE TECHNIQUE

LA SABLE CHOUPISSONS ROUGE 2024

VIN DE FRANCE



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 et tout le domaine est certifié Bio depuis 2022.

Cépage : Syrah 100%

Terroir : Parcelles situées à une altitude de 270m. Terroir solaire exposé au Sud, protégé côté piémont du Luberon, par un massif boisé renforçant la biodiversité du site. La forte 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.

Vinification : Vendange manuelle, courte macération des grappes entières en cuve béton. Pressurage doux et élevage court en cuve pour rester sur la fraîcheur et le fruit.

Dégustation : Robe rubis clair et limpide. Nez délicat sur des notes de fruits rouges frais, framboise et fraise. En bouche, arômes de fruits rouges, texture veloutée et légère. Idéal comme vin d'été léger et frais.

À servir entre 15 et 17 degrés.

Degré : 12% vol.



Nous recueillons régulièrement quelques jeunes hérissons orphelins auprès de la Ligue de Protection des Oiseaux de Buoux. Ces choupiSSons nous aident à lutter contre les chenilles. Avec les mésanges et les chauves-souris, ils aident à l'équilibre de la biodiversité.



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