

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE BLANC "LE PETIT M" 2024

APPELLATION LUBERON PROTÉGÉE



Appellation : AOP Luberon

Cépage : Rolle 80%, Marsanne 18%, Roussanne 2%

Terroir : Parcelles situées dans le Parc Naturel du Luberon, à une altitude entre 280 et 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.

Tri sélectif de la vendange. Pressurage doux des grappes entières via un pressoir 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 limpide, brillante et cristalline couleur jaune pâle aux reflets argentés.

Nez expressif, ce vin dévoile des arômes intenses de pêche et d'agrumes. Ces notes fruitées sont rehaussées par de délicates notes florales.

En bouche, ce vin présente un bel équilibre avec une attaque ample et charnue qui évolue vers plus de fraîcheur et de vivacité, la finale saline est très élégante.



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