

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE ROUGE 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 et tout le domaine est certifié Bio depuis 2022.

Appellation : A.O.P. Luberon

Cépage : Syrah 60%, Grenache 40%

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 : Tri sélectif de la vendange. Fermentation d'environ trois semaines. Alternance de remontages et pigeages doux quotidiens permettant une extraction lente et délicate. Élevage de 12 mois en fûts de chêne.

Dégustation : Robe grenat brillante, profonde et intense aux reflets violacés. Pur et expressif, ce vin dévoile des arômes intenses de fruits noirs tels que la mûre et le cassis rehaussés de notes d'épices douces. La bouche est ample et généreuse, les tanins sont fins. La finale est longue laissant réapparaître des notes intenses de fruits noirs.

À servir entre 15 et 17 degrés.



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