

FICHE TECHNIQUE

LA SABLE BLANC « MARIE » 2024

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE



« le Grand M »
devient "Marie"

Appellation : IGP Méditerranée

Cépage : Viognier 50%, Roussanne 30%, Marsanne 20%

Terroir : Parcelles situées sur le Piémont sud du 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 7 mois dans ces mêmes fûts.

Dégustation : Robe brillante et cristalline, jaune pâle aux reflets argentés. Complexe et délicat ce vin dévoile des arômes intenses de pêche de vigne rehaussés par de subtiles notes florales. En bouche l'attaque est ample et suave, les notes d'élevage parfaitement intégrées viennent compléter la palette aromatique. Ce vin se distingue par un bel équilibre en bouche et une remarquable persistance aromatique.



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