

FICHE TECHNIQUE

LA SABLE CHOUPISSONS BLANC 2025

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE



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 : Muscat Petits Grains 100%

Terroir : Sol sablo-argileux et léger. Parcelle à 250m d'altitude. Terroir solaire exposé au Sud-Est, entouré de massifs boisés renforçant la biodiversité du site.

Vinification : Pressurage doux dans un pressoir pneumatique. Fermentation d'une quinzaine de jours à basse température pour préserver les arômes. Élevage en cuve inox sur lies fines.

Dégustation : La robe, brillante et cristalline, arbore un joli jaune pâle aux reflets verts. Le nez, très intense, révèle des arômes typiques du cépage — rose, jasmin et litchi — agrémentés de délicates notes d'agrumes. La bouche est fraîche et acidulée, portée par une remarquable persistance aromatique.

Degré : 13% 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