

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE BLANC "LE PETIT M" 2025

APPELLATION LUBERON PROTÉGÉE



Appellation : AOP Luberon

Cépage : Rolle 45%, Marsanne 40%, Grenache blanc 15%

Terroir : Parcelles situées dans le Parc Naturel du Luberon, à une altitude entre 280 et 350m et entourées de bois. Terroir frais et argileux pour la Marsanne et sableux pour le Rolle.

Vinification : Pressurage doux des raisins avec un pressoir pneumatique. 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 : La robe, nette et brillante, est d'un joli jaune pâle aux reflets argentés. Le premier nez est marqué par des arômes d'aubépine et de chèvrefeuille. À l'aération, il s'ouvre sur de délicates notes citronnées et de fruits blancs. L'attaque est franche, soutenue par une belle ampleur. En milieu de bouche, le vin se fait plus frais et l'ensemble séduit par son équilibre et son élégance.



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