

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE ROSÉ 2025

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 (vignoble certifié Bio depuis 2022).

Appellation : A.O.P. Luberon

Cépage : Grenache 50%, Syrah 30%, Rolle 20%

Terroir : Parcelles situées à une altitude de 250m. Terroir solaire exposé au Sud, protégé côté piémont du Luberon, par un massif boisé renforçant la biodiversité du site. La 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 : Pressurage doux des grappes entières via un presseur pneumatique afin de limiter l'extraction de la couleur. Fermentation d'une quinzaine de jours à basse température pour préserver les arômes. Elevage sur lies fines en cuve inox.

Dégustation : La robe présente un rose framboise vif et brillant, intense et lumineux. Pur et expressif, ce rosé offre un bouquet gourmand de fruits rouges — fraise, framboise et groseille — sublimé par de délicates notes de fleur de sureau. En bouche, l'attaque est ample, puis le milieu de bouche gagne en fraîcheur, laissant en finale une subtile touche acidulée.



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