

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE ROSÉ 2020

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 (en conversion Bio depuis 2018).

Appellation : A.O.P. Luberon

Cépage : Grenache (50%), Syrah (40%), Roussanne/ Rolle (10%)
Vignes âgées de 25 ans en moyenne.

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.

Récolte : Vendanges manuelles en caissettes de 20 kg

Vinification : Tri sélectif de la vendange. Pressurage doux des grappes entières via un pressoir 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 : Un rosé puissant et élégant à la robe rose pâle lumineuse. Un nez expressif avec des notes de pêche de vigne et de fraise des bois. En bouche, ce rosé dévoile des arômes riches et éclatants de framboise, équilibrés par une belle tension acidulée et menant à une finale délicate et longue, avec des notes de pamplemousse rose et de fleur de sureau.

Alcool : 13,5 % vol.



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