

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE ROUGE 2019

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 et sommes en conversion Bio depuis 2018.

Appellation : A.O.P. Luberon

Cépage : Grenache, Carignan
Vignes âgées de 50 ans.

Terroir : Parcelle située 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 forte 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. Fermentation d'environ trois semaines. Alternance de remontages et pigeages doux quotidiens permettant une extraction lente et délicate. Elevage à 50% en fût de chêne.

Dégustation : Robe brillante, rouge grenat profond. Nez intense et expressif sur des notes de petits fruits rouges et noirs mûrs. En bouche l'attaque est souple, les arômes gourmands de fruits noirs laissent place en finale à des notes épicées.

A servir entre 15 et 17 degrés.

Degré alcoolique : 14,5% 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