

FICHE TECHNIQUE

LA SABLE BLANC "M" 2019

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE



Appellation : IGP Méditerranée

Cépage : : 67% Viognier, 33% Marsanne

Vignes de 15 à 23 ans

Terroir : Parcelles situées dans le Parc Naturel du Luberon à une altitude de 350m et entourées de bois. Terroir frais et argileux, situé sur des terrasses balayées par le vent dominant et bien adaptées à des cépages blancs, qui s'expriment au mieux, dans notre région, sur des expositions Nord et soleil couchant.

Vinification : Vendanges manuelles en caissettes. Tri sélectif de la vendange. Pressurage doux des grappes entières via un presseur pneumatique et sélection des meilleurs jus. Débourageage statique à froid pendant un minimum de 48 h. Fermentation d'une quinzaine de jours en demi-muids (fûts de chêne de 600 litres) et élevage de 7 mois dans ces mêmes fûts. Filtration juste avant la mise en bouteille.

Dégustation : Robe jaune pâle brillante et limpide. Nez intense et complexe marqué par des arômes de fruits blancs et de subtiles notes de fleurs blanches. La bouche est construite sur un équilibre net, elle est riche et complexe, avec des arômes de poire et de délicates notes de noisette persistantes.

Vignoble en conversion Bio depuis 2019

La lettre M vient du lieu-dit où sont situées les vignes, Mauconseil, en face du Château La Sable.



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