



Terre de Sannes

AOP Luberon - Rouge 2022

Agriculture Biologique

Avec sa belle robe rouge grenat, un nez d'une belle expression avec de délicats arôme de petits fruits rouges, Notre Terre de Sannes est puissant et rond, les tanins sont soyeux et onctueux en attaque et confèrent à ce vin une très belle matière offrant une palette de fruits rouges murs complétée par d'agréables notes de torréfaction

Assemblage

- 80% Syrah
- 20% Grenache Noir

Age de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge.

Méthodes culturales / Vignification

Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte.
Vinification en cuve béton : macération à froid 7 jours avec levures non Saccharomyces (Metchnikowia) puis ensemencement avec des levures sélectionnées.
Pigeage 2*par jour en fermentation à 28°C puis 1* par jour en cuvaison.
Fermentation Malo lactique sous marc
Cuvaison 30 jours puis décuvage et pressurage avec un pressoir vertical,
Elevage 2 mois en cuve béton puis 12 mois en barrique de 225l chêne Français,
Assemblage mise en bouteille avec une filtration légère
Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l'assemblage. SO2 total 75 mg
TAVA : 14,5%

Accord mets/vins

"C'est un vin fait pour accompagner une daube carmarguaise, du gibier à plume en salmis, une bécasse rôtie pour ceux qui ont la chance d'en trouver, un haricot mouton aux olives noires, mais aussi un gigot rôti à la purée aux truffes ou un filet de bœuf Wellington à la sauce Périgueux truffée".

Jean-Robert Pitte - Académicien

Harmonie & Caractère

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes