



1603

AOP Luberon - Blanc 2024

Agriculture Biologique

Issu d'un terroir reconnu pour la finesse de ses blancs, notre 1603 est un vin à la robe brillante avec une belle attaque minérale. Les agrumes s'expriment dans le bouquet de ce blanc d'assemblage qui exhale les notes du citron, le pamplemousse et l'orange sanguine.

Assemblage

- 56% Vermentino
- 26% Grenache Blanc
- 18% Ugni Blanc

Accord mets/vins

Parfait avec des coquillages, des poissons de roche, des salades et des fromages crémeux.

Vinification

Pressurage direct, stabulation et débourbage à froid, fermentation et élevage en cuves inox thermorégulées chaud / froid.

Age de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge et d'ugni blancs vieilles vignes.

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage.
Pressurage direct sous azote,
Vinification en cuve inox avec levures sélectionnée à 17°C,
Elevage sur lies 2 mois avec batonnage,
Assemblage et élevage en cuve inox 8 mois.
Filtration puis mise en bouteille
Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l'assemblage.
SO2 total 70mg – TAVA 13%

CHÂTEAU DE
SannesS
EN LUBERON

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes

Plaisir
Gourmand





1603

AOP Luberon - White 2024

Organic wine

From a terroir renowned for the finesse of its whites, our 1603 is a brightly colored white wine with an elegant mineral attack. Citrus beautifully expresses itself in a bouquet of white fruit which excels in notes of lemon, grapefruit and blood orange.

Blending

- 56% Vermentino
- 26% Grenache Blanc
- 18% Ugni Blanc

Age of the wine

This wine comes from a parcel selection of vineyards with an average age of 25 years and even older ugni blanc vines.

Food pairing

Perfect with shellfish, rock fish, salads and creamy cheeses.

Cultivation method

ECOCERT organic certification since the 2020 vintage. Double cordon de royat pruning, disbudding. Working of the soil (ploughing).

SO2 total 70mg – TAVA 13%

Vinification

Direct pressing, stabulation and cold settling, fermentation and ageing in heat-treated stainless steel tanks.

Exotic,
Fresh

CHÂTEAU DE
SannesS
EN LUBERON

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes