

1603

AOP Luberon - Rosé 2025



Agriculture Biologique

La cuvée “1603" est un vin rond, sur la fraicheur, plaisant et gourmand qui laisse la part belle aux fruits frais et qui exprime une très bonne longueur en bouche.
Ce vin montre une jolie robe rose très pale aux reflet pèche clair. Le nez est puissant et gourmand, il dévoile d’agréable notes de fruits. La bouche, onctueuse en attaque évoque des arômes de pêche blanche

Assemblage

- 75% Syrah
- 15% Rolle
- 10% Grenache Noir

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.

Accord mets/vins

Idéal avec une assiette de charcuteries, une bruschetta, un carpaccio de bœuf ou même des tagliatelles aux artichauts. La fraîcheur explosive en bouche, permet d'exquises notes de fruits blancs et d'agrumes.

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage. Travail du sol (labour).

Vinification

Pressurage direct, stabulation et débourbage à froid, fermentation et élevage en cuves inox thermoruglées chaud / froid.
Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l’assemblage.
SO2 total 70mg – TAVA 13%

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes

Fraîcheur
Fruitée