



1603

AOP Luberon - Rouge 2023

Agriculture Biologique

La robe: rubis clair, très brillante. Notre 1603 rouge est un vin croquant et idéal pour une dégustation entre amis. "Prêt-à-boire", nous vous recommandons de le servir légèrement frais.

Assemblage

- 70% Grenache Noir
- 30% Syrah

Age de la vigne

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

Accord mets/vins

Un rouge plaisir à déguster avec une cuisine asiatique, des grillades ou des tapas et des fromages affinés. Une explosion de cerises noires flatte le palais immédiatement suivi par une sensation de fraîcheur subtile. Des notes d'épices poivrées pimentent la finale longue et persistante en bouche

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage. Travail du sol (labour).
Vinification en cuve béton pendant 8 mois, sans soufre sulfitage à partir de l'assemblage.

Alcool : 14% vol.

Expressif & Chaleureux

CHÂTEAU DE
SannesS
EN LUBERON

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes