



Aciana

AOP Luberon - Rosé 2025

Agriculture Biologique

C'est un vin complexe, gastronomique et délicat qui exprime bien le terroir de Sannes et qui pourra accompagner un repas ou être apprécié à l'apéritif. Ce vin dévoile une robe rose pâle, brillante aux nuances saumon très clair. A la dégustation il exprime un nez fin et délicat, avec un joli volume en bouche, on retrouve les notes d'agrumes et une fin de bouche plus minérale.

Assemblage

- 80% Grenache noir
- 10% Syrah
- 10% Rolle

Age de la vigne

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

Accord mets/vins

Ce grand vin rosé trouve son juste accord avec du poisson grillé ou des pêches rôties en dessert. Ample, la bouche est enrobée par un joli gras et soutenue par une trame fraîche et délicate. Beaucoup d'éclat pour ce rosé gastronomique intense et persistent.

Méthodes culturales

Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte.
Pressurage direct sous azote,
Vinification en cuve inox avec levures sélectionnée à 19°C,
Elevage sur lies 2 mois avec batonnage,
Assemblage et élevage en cuve inox 4 mois.
Filtration puis mise en bouteille,
Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l'assemblage.

Ample & Savoureux

CHÂTEAU DE
SannesS
EN LUBERON

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes