

Castini

AOP Luberon - Blanc 2021



En 2023, le Château de Sannes lance une nouvelle cuvée nommée Castini, un blanc très haut de gamme, élevé en jarre en grès pendant deux ans après une vinification en barriques chêne et acacia. Cette micro cuvée propose une explosion des sens alliant gourmandise et minéralité.

La robe : Jaune pâle à reflets brillants. Nez très flatteur alliant les arômes de pêche de vigne et de fleurs blanches. La douceur de la craie et la finesse de fruits exotiques délicats tapissent agréablement le palais, avec une finale explosive sur une dominante de fruits blancs. L'élevage en jarres de grès confère au vin une remarquable minéralité et une texture saline.

Assemblage

- Ugni Blanc 50%
- Rolle 50%

Age de la vigne

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire de vignes d'un âge moyen de 30 ans et d'ugni blancs centenaires plantés en 1926.

Accord mets et vins

À servir sur un repas de fête, avec des classiques comme le saumon ou les Saint-Jacques, ou plus original avec du crabe, des langoustines, des crevettes ou des gambas. Castini trouvera également un juste accord avec un suprême de pintade aux girolles ou une dinde farcie.

Vinification et Elevage

Après une vinification et un élevage en barriques de chêne et d'acacia pendant 9 mois, un élevage complémentaire en jarre en grès pendant un an permet de sublimer la minéralité et le gras du vin.

Gastronomique & Explosif

CHÂTEAU DE SannES EN LUBERON

www.chateaudesannes.fr

#chateaudesannes