CHÂTEAU DE SANNES
EN LUBERON



Castini

AOP Luberon - Rouge 2023

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Avec Castini, le Château de Sannes propose une cuvée confidentielle, issue d'une sélection parcellaire exigeante et pensée comme une expression aboutie de son terroir. Ce vin allie profondeur, fraîcheur et complexité, avec un beau potentiel de garde.

Robe : Rouge profond aux reflets violacés.

Nez : Floral, aérien et profond, le nez dévoile à l'aération des notes de fruits noirs aux nuances bleutées — cerise noire et mûre — accompagnées de touches de graphite et de cacao.

Bouche :La bouche se distingue par sa fraîcheur et sa texture veloutée, enveloppant un cœur de fruit juteux. Les tanins, encore jeunes et structurants, apportent relief et précision. Des notes florales, une touche gourmande de cacao et de subtiles nuances épicées viennent enrichir l'ensemble.

Finale: Longue et harmonieuse, la finale laisse entrevoir un vin de belle concentration, promis à une évolution élégante au cours de la prochaine décennie.

Assemblage

- 90% Syrah
- 10% Grenache Noir

Age de la vigne

Ce vin provient de vignes cultivées sur des parcelles d'une moyenne de 30 ans d'âges.

Accord mets et vins

Ce rouge de gastronomie est à servir sur un repas de fête, Il peut accompagner une viande avec par exemple un agneau rôti aux herbes ou une Daube de sanglier ou de bœuf suivi d'un plateau de fromages affinés.

Vinification et Elevage

Les raisins sont récoltés manuellement, après des vendanges en vert permettant de limiter les rendements et d'assurer une concentration optimale des baies. Castini Rouge 2023 est ensuite vinifié avec une fermentation intégrale en fûts neufs à 28 °C, accompagnée de pigeages.
L'élevage se poursuit pendant 15 mois sur lies fines, pour les deux tiers de l'assemblage en barriques de chêne, tandis que le tiers restant est affiné en jarres d'argile pendant quelques semaines. Cet élevage apporte au vin une structure élégante, aux notes boisées subtilement fondues, ainsi qu'un beau potentiel de garde.

Gastronomique
& intense

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes