

## FICHE TECHNIQUE

# CHÂTEAU LA SABLE "LE PETIT M" 2021

APPELLATION LUBERON PROTÉGÉE



**Appellation :** AOP Luberon

**Cépage :** 56% Marsanne, 30% Rolle, 14% Viognier.

**Terroir :** Parcelles situées dans le Parc Naturel du Luberon, à une altitude de 350m et entourées de bois. Terroir frais et argileux, situé sur des terrasses balayées par le vent dominant et bien adaptées à des cépages blancs, qui s'expriment au mieux, dans notre région, sur des expositions Nord et soleil couchant.

**Vinification :** Vendanges manuelles en caissettes. Tri sélectif de la vendange. Pressurage doux des grappes entières via un pressoir pneumatique et sélection des meilleurs jus. Débourage statique à froid pendant un minimum de 48 h. Fermentation d'une quinzaine de jours à basse température pour préserver les arômes. Elevage sur lies fines en cuve inox.

**Dégustation :** Robe jaune pâle brillante aux reflets argentés. Une très jolie fraîcheur légèrement citronnée signe la typicité de ce vin délicat.

Au nez, notes de fleur de lys et en bouche d'abricot frais donnent à ce vin une personnalité tout en élégance.

L'équilibre entre les arômes floraux et sa tension en fait un vin d'une très grande profondeur et lui donne une belle longueur.

### Vignoble en conversion Bio depuis 2019

La lettre M vient du lieu-dit où sont situées les vignes, Mauconseil, en face du Château La Sable.



## CHÂTEAU LA SABLE

2944 A Route de Lourmarin 84160 Cucuron FRANCE

Virginie MERCIER + 33 (0)6 95 25 79 98

virginie@chateaulasable.com | www.chateaulasable.com