

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE BLANC "LE PETIT M" 2022

APPELLATION LUBERON PROTÉGÉE



Appellation : AOP Luberon

Cépage : 40% Marsanne, 27% Rolle, 17% Viognier, 16% Roussanne.

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 presseur 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. Au nez, arômes délicats de pêche blanche puis en bouche des notes d'agrumes qui lui donne sa fraîcheur.

Bonne longueur en bouche avec un bouquet qui se complexifie avec une note de minéralité.



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