

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU LA SABLE ROUGE 2021

APPELLATION LUBERON PROTÉGÉE



Notre vignoble familial se situe en Provence, dans le Parc Naturel Régional du Luberon.

Nous avons à cœur de produire un vin de qualité dans le respect de l'environnement et sommes en conversion Bio depuis 2018.

Appellation : A.O.P. Luberon

Cépage : Syrah 67%, Grenache 17%, Carignan 16%
Vignes âgées de 20 à 53 ans.

Terroir : Parcelles situées à une altitude de 270m. Terroir solaire exposé au Sud, protégé côté piémont du Luberon, par un massif boisé renforçant la biodiversité du site. La forte dominante sableuse de ce terroir, parsemée de concrétions calcaires friables (safre), offre au végétal un solide ancrage en profondeur, de nature à favoriser l'expression originale de ce terroir.

Vinification : Tri sélectif de la vendange. Fermentation d'environ trois semaines. Alternance de remontages et pigeages doux quotidiens permettant une extraction lente et délicate. Élevage de 15 mois en fûts de chêne.

Dégustation : Nez très fruité, avec une dominante fruits rouges frais. Bouche équilibrée, avec des tanins très fondus. Belle longueur avec des fruits rouges et des notes de violette.

À servir entre 15 et 17 degrés.



CHÂTEAU LA SABLE

2944 A Route de Lourmarin 84160 Cucuron FRANCE
Virginie MERCIER + 33 (0)6 95 25 79 98
contact@chateaulasable.com | www.chateaulasable.com