



Fraîcheur
Fruitée

1603

AOP Luberon - Rosé 2023

Agriculture Biologique



La cuvée "1603" est un vin rond, sur la fraîcheur, plaisant et gourmand qui laisse la part belle aux fruits frais et qui exprime une très bonne longueur en bouche.

Ce vin montre une jolie robe rose très pale aux reflets pêche clair. Le nez est puissant et gourmand, il dévoile d'agréables notes de fruits. La bouche, onctueuse en attaque évoque des arômes de pêche blanche

Assemblage

- 70% Syrah
- 15% Grenache Noir
- 15% Grenache Blanc

Age de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcelle de vignes de 25 ans de moyenne d'âge et d'ugni blancs vieilles vignes.

Accord mets/vins

Idéal avec une assiette de charcuteries, une bruschetta, un carpaccio de bœuf ou même des tagliatelles aux artichauts. La fraîcheur explosive en bouche, permet d'exquises notes de fruits blancs et d'agrumes.

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage. Travail du sol (labour).

Vinification

Pressurage direct, stabulation et débouillage à froid, fermentation et élevage en cuves inox thermoruglées chaud / froid. Vinification sans soufre, sulfite à partir de l'assemblage.

SO₂ total 80mg - TAVA 13%



www.chateaudesannes.fr

#chateaudesannes

