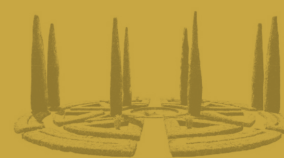




HISTOIRE

Aciana fait référence aux origines gallo-romaines du village de Sannes, dont le nom serait tiré d'un nom latin, Accus, Acius ou Attius, possesseur de la terre, et du suffixe -ana (*villa*). D'où Aciana, qui donna Assana au XII^e siècle, puis Sannes à partir du XVIII^e siècle. Une autre explication donne son origine au nom de Sannes à la racine provençale Sagno (*étymologie celtique ou bas latin sania*), qui est une variété de glaïeul.

Aciana - Rosé MILLESIME 2018



TERROIR

Terroir méditerranéen à plus de 300 m d'altitude, composé principalement de sol caillouteux d'éboulis favorisant le drainage et conservant la chaleur, de marnes et de safres. Orienté plein Sud, le vignoble bénéficie du mistral qui assure le bon état sanitaire des cultures.

ASSEMBLAGE

Grenache Noir 85%, Vermentino 5%, Ugni Blanc 4%, Carignan 4%, Syrah 2%

ÂGE DE LA VIGNE

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge.

MÉTHODES CULTURALES

Conversion en agriculture biologique (*depuis 2017*), taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (*labour*).

VINIFICATION

Vendange égrappée en totalité. Vinification traditionnelle en cuve inox avec pressurage direct à froid.

DÉGUSTATION

D'une robe brillante, il présente au nez un caractère floral et fruité. Puissant et racé, il présente un équilibre en bouche exceptionnel, avec une finale légèrement épicée et tout en longueur. C'est un vin que l'on boit aussi bien à l'apéritif que sur une cuisine raffinée. Il affirme l'identité gastronomique des grands vins du Luberon..

ACCORD METS ET VIN

C'est un vin que l'on appréciera particulièrement sur une cuisine raffinée, comme le poisson grillé et le tian provençal. Il affirme l'identité gastronomique des grands vins du Luberon.

MISE EN BOUTEILLE

16/03/2019 (*production 2019 : 4 800 bouteilles 75cl*)