

ROSÉ MILLÉSIMÉ



I603

D'une robe claire et brillante, notre rosé offre au nez et en première bouche une belle fraîcheur citronnée sur une dominante pamplemousse rose.

La dégustation révèle un profil sur le fruit très gourmand et subtilement équilibré.

Fraîcheur Citronnée

Ce rosé délicat est idéal à l'apéritif et peut accompagner les mets légers, apéritifs, grillades, soufflés et cuisine asiatique.

CHÂTEAU DE
SanneS
EN LUBERON

I603

Appellation d'origine
protégée Luberon

2019

CHÂTEAU DE
SanneS
EN LUBERON

1603

Rosé Millésimé



2019

ASSEMBLAGE



Grenache Noir ... 80 %
Ugni Blanc ... 10 %
Vermentino ... 10 %

TERROIR



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



MISE EN BOUTEILLE



30/01/2020
(production 2020 :
26 500 bouteilles 75 cl)

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).

VINTAGE ROSÉ



I603

With its sparkling, bright colour, our rosé delivers a wonderful citrus freshness and dominant pink grapefruit flavour on the nose and in the initial taste.

The tasting reveals candied citrus peels and a profile on the fruit, very gourmet, perfectly balanced.

Citrus Freshness

This delicate rosé is an ideal pre-dinner drink and can be paired with light dishes, fish, soufflés and Asian cuisine.

CHÂTEAU DE
SanneS
EN LUBERON

I603

Appellation d'origine
protégée Luberon

2019

1603

Vintage Rosé



2019

BLEND



Grenache Noir ... 80 %
Ugni Blanc ... 10 %
Vermentino ... 10 %

TERROIR



Mediterranean soil at an altitude of more than 300 m, mainly composed of stony scree soil that promotes drainage and preserves heat.
Facing due South, the vineyard benefits from the Mistral which ensures the good health of the crops.



BOTTLING



30/01/2020
(production 2020 :
26 500 bottles 75 cl)

AGE OF THE VINE



This wine comes from a selection of parcels of vines with an average age of 25 years.

CULTURAL METHODS



Conversion to organic farming (since 2017), pruning into double royalty cord, disbudding and pre-harvest sorting.
Tillage (ploughing).