

ROUGE MILLÉSIMÉ

Terre de Sannes



Terre de Sannes est un vin riche, soyeux et complexe, qui possède une grande aptitude au vieillissement.

Il révèle des arômes intenses de fruits noirs auxquels se mêlent des notes subtiles de garrigue et d'épices.

Harmonie & Caractère

Ce vin rouge est idéal pour accompagner un repas et s'accorde parfaitement avec les viandes rouges, grillades, charcuteries.



Appellation d'origine protégée Luberon



Terre de Sannes

Rouge Millésimé



2018

ASSEMBLAGE



Syrah ... 80%
Grenache Noir ... 20%

MISE EN BOUTEILLE



30/01/2020
(production 2020 :
5 000 bouteilles 75 cl)

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.



ÂGE DE LA VIGNE



Ce vin provient d'une
sélection parcellaire
de vignes de 30 ans de
moyenne d'âge.

MÉTHODES CULTURALES



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

VINIFICATION



Élevage de plus de
12 mois en fûts de
chênes français de
chauffes variées, avec
bâtonnage des lies.



RED VINTAGE



Terre de Sannes

Terre de Sannes is a rich, silky and complex wine with great ageing potential.

It reveals intense aromas of black fruits mixed with subtle notes of garrigue and spices.

Harmony & Character

This red wine is ideal to accompany a meal and goes perfectly with red meats or a barbecue.



Terre de Sannes

Red Vintage



2018

BLEND



Syrah ... 80%
Grenache Noir ... 20%

TERROIR



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

VINIFICATION



Matured for more than
12 months in French
oak barrels of various
toasts, with stirring of
the lees.

BOTTLING



30/01/2020
(production 2020:
5 000 bottles 75 cl)

AGE OF THE VINE



This wine comes from
a selection of parcels of
vines with an average
age of 30 years.

CULTURAL METHODS



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

