1603

AOP Luberon - Rosé 2021

Agriculture Biologique

La robe rose pale brillante au nez intense, se laisse séduire par la douceur de ses notes de pêches blanches. Vient ensuite la subtile touche de fraîcheur des agrumes.

Assemblage

- 65% Syrah
- 10% Grenache Noir
- 15% Ugni Blanc
- 5% Vermentino

Age de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcellaire 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).

Prix de vente conseillé

12,5€

Commentaire de Paolo Basso

17,8/20

Fraîcheur Exotique

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE
CONCOURS ASI
FRANCE 2023

Paolo Basso

CHÂTEAU DE
SannesS
EN LUBERON

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes