



Terre de Sannes

AOP Luberon - Rouge 2020

Agriculture Biologique



Avec sa belle robe rouge grenat, sombre, mais sans excès d'extraction de couleur, notre Terre de Sannes offre une palette de fruits rouges murs, d'épices et de cuir

Assemblage

- 80% Syrah
- 20% Grenache Noir

Age de la vigne

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

Accord mets/vins

"C'est un vin fait pour accompagner une daube carmarguaise, du gibier à plume en salmis, une bécasse rôtie pour ceux qui ont la chance d'en trouver, un haricot mouton aux olives noires, mais aussi un gigot rôti à la purée aux truffes ou un filet de bœuf Wellington à la sauce Périgieux truffée".

Jean-Robert Pitte -
Académicien

Prix de vente conseillé

25€

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2019. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (labour).



Harmonie &
Caractère

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes

