

bettane +
desseauve
prix+plaisir

OR 2023



1603

AOP Luberon - Rosé 2022

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
- 15% Grenache Noir
- 20% Ugni Blanc

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).

Vinification

Pressurage direct, stabulation et débouillage à froid, fermentation et élevage en cuves inox thermoruglées chaud / froid.



Fraîcheur
Fruitée

www.chateaudesannes.fr

#chateaudesannes

