

Côté levant

AOP Luberon



GARDE
2 ans



T° DE SERVICE
Entre 8° et 12°



2025

ASSEMBLAGE

GRENACHE NOIR **59%**

SYRAH **18%**

CINSAULT **15%**

VERMENTINU **8%**

*Cette cuvée fait écho à l'**exposition** principale de nos parcelles qui sont **orientées au levant**.*

*Baignés du soleil matinal, nos raisins conservent une **fraîcheur** et une **acidité naturelle**, gage d'un rosé de gastronomie.*



DÉGUSTATION

Un nez intense de fruits murs à chair, légèrement exotique, réhaussé d'un végétal noble.

Une sensation de sucrerie caresse votre bouche alors que le vin est bone dry. Une bouche texturée, aux grains de tannin qui apportent toute sa persistance aromatique.

Un rosé de gastronomie salivant !

VINIFICATION

Egrappage à 100%.
Pressure direct et macérations pelliculaires selon les cépages.

Co-fermentation des Grenache noir avec la Syrah. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

Elevage sur lie fine avec brassage régulier.

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sols argilo-calcaire de l'oligocène

RENDEMENT

50 hl/ha

AGES DES VIGNES

de 10 à 55 ans