

Les Soucas

AOP Luberon



GARDE
5 - 10 ans



T° DE SERVICE
Entre 14° et 16°



2023

ASSEMBLAGE

SYRAH 41%

GRENACHE NOIR 36%

CARIGNAN 23%

DÉGUSTATION

Robe dense d'un rouge grenat profond.

Nez intense et profond, libère un bouquet enivrant de fruits rouges et noirs, accompagné de notes acidulées, ainsi que des nuances douces et toastées d'épices.

En bouche, c'est une explosion d'acidité, rappelant un coulis de petits fruits noirs, agrémentée de nuances balsamiques.

En fin, la fraîcheur persistante et la texture des tanins révèlent tout le potentiel de vieillissement de ce vin

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire du Tortonien de type safres avec traces d'argile grise éparses.

RENDEMENT

32 hl/Ha

AGES DES VIGNES

Plus de 31 ans



Vieilles vignes en provençal, cette cuvée issue d'une **sélection parcelle fine** se révèle toute en nuance. Le soin porté à son élevage amène **densité** et **délicatesse** en donnant tout son sens à la notion de « **temps-long** ».

VINIFICATION

La vendange manuelle est stockée en chambre froide quelques jours.

Egrappe partiel selon les cépages. Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation en levures indigènes.

Entonnage en demi muids afin de réaliser la fermentation malolactique sous-bois, environ 25% de bois neuf.

ÉLEVAGE

100% du vin est élevé 15 mois en demi-muids, puis assemblage en masse en cuve béton avant conditionnement.

