

Sépia, Rouge

AOP Luberon

INFORMATION

Appellation : Luberon

Cépage : Syrah/Grenache noir

Alcool : 14%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Fermentation à température contrôlée (23°C). Macération longue entre 15 et 28 jours. Extractions douces. Jus de coule uniquement.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Luberon

Surface :

Type de sol : Pentes argilo-calcaires du Luberon

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe est foncée avec des reflets pourpres, typiques d'une forte concentration

Nez : Le nez est fin et élégant, tendance de fruits rouges (myrtille, cassis) avec des notes de vanille et de cannelle

Bouche : La bouche est concentrée et équilibrée, sur de fines saveurs de réglisse, de violette et de fruits rouges, mêlées à un boisé très fin et des tannins longs et soyeux

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°

Accords mets et vins : Vous apprécierez ce vin avec un filet mignon de veau, ou un fromage affiné.

Garde : Vin de garde

