

LE JARDIN DES NAUTES



Jardin des Nautes - AOP Luberon Rouge 2020

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

En grec ancien, le terme « Naute » signifie « marin, matelot ». Dans la Gaule antique, « Les Nautes » désignaient une confrérie de personnel naviguant sur les rivières et les fleuves de France. Armateurs et commerçants, ils encouragèrent les échanges entre les cités françaises. Ce commerce a ainsi permis aux vignerons de faire connaître le fruit de leur travail à travers tout le pays en expédiant leurs vins à l'aide de grandes amphores en terre cuite.

PRÉSENTATION

Fins négociateurs, les Nautes s'enrichirent rapidement et rapportèrent chez eux toute forme de richesse. Ils étaient ainsi connus pour bâtir de somptueuses demeures aux jardins luxuriants emplis d'œuvres uniques et d'objets d'exception.

Notre cuvée « Jardin des Nautes » souhaite rendre hommage à cette confrérie en leur dédiant un vin équilibré et gourmand se distinguant par sa persistance aromatique et son élégance.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire sur des éboulis caillouteux.

VINIFICATION

Les raisins, cueillis en matinée, effectuent environ trois semaines de cuvaison.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : 16°C - 18°C.

DÉGUSTATION

Robe d'un rouge sombre avec des reflets rubis. Nez de fruits rouges confiturés, avec un léger retour de réglisse douce. Bouche soyeuse et fruitée offrant de jolis tanins granuleux.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de veau à la provençale, haricots rouges à la créole, fricassée d'agneau.

