



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Jas du Lauzon - AOP Luberon Rouge 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Le Luberon est situé à l'écart de la Vallée du Rhône et profite de la douceur du climat méditerranéen. Au fil du temps, le Luberon a su sauvegarder son patrimoine culturel et naturel. Ici les vignes s'épanouissent depuis l'Antiquité et ont pris possession d'une nature préservée.

PRÉSENTATION

L'AOP Luberon est une appellation de montagne qui favorise les fortes amplitudes thermiques. Ici, les vignes se situent à une altitude comprise entre 200 et 450 mètres. Le terroir est riche, avec des sables du miocène dans le pays d'Aigues, des éboulis calcaires au pied de la montagne, et cette argile rouge propre aux environs d'Apt. Le climat est à la croisée des influences rhodaniennes et bénéficie de la fraîcheur des hauts plateaux provençaux.

Ce vin est le fruit d'une production rigoureuse de quelques uns de nos meilleurs vignerons partenaires dont l'assemblage et l'élevage ont été réalisés par nos équipes avec le souci permanent d'illustrer le meilleur de l'appellation. Le « Jas du Lauzon » est un terme provençal désignant les anciennes bergeries construites en pierres sèches en bordure de rivière dans le sud-est de la France.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaires.

VINIFICATION

La vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée puis foulée. La cuvaison s'opère en cuve béton pendant 7 à 8 jours sous températures contrôlées avec des extractions douces.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

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

DÉGUSTATION

Robe rouge soutenue. Nez complexe aux arômes de fruits rouges (framboise), de fruits sauvages (mûre) et d'épices (régliasse). Bouche riche et puissante aux tanins soyeux et à la persistance aromatique remarquable.

ACCORDS GOURMANDS

Gnocchi à la bolognaise, arancini à la sicilienne, porc à la chinoise.

