



Sépia, AOP Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Les terroirs calcaires des vignobles du Luberon font de cette cuvée un véritable vin d'expression.

LE VIN

Les ammonites, animaux marins disparus depuis 65 millions d'années, ont laissé leurs fossiles dans les terrains du Grand Luberon.

TERROIR

Petites parcelles soigneusement sélectionnées, situées sur les pentes argilo-calcaires du massif du Luberon, donnant naturellement de faibles rendements, 38 hl / ha.

A LA VIGNE

Récolte des raisins entre fin Septembre et début Octobre.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

20% élevés en barriques pendant 6 mois.

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache noir 30%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir à 18°C. Vous apprécierez ce vin avec un filet mignon de veau, ou un fromage affiné. Vin de garde

DÉGUSTATION

La robe est foncée avec des reflets pourpres, typiques d'une forte concentration. Le nez est fin et élégant, tendance de fruits rouges (myrtille, cassis) avec des notes de vanille et de cannelle. 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.

Type de bouteille				Code article		Barcode bouteille			Barcode pack		Barcode Carton	
						3256811113508					3256811613466	
Contenance (ml)	Cols par pack	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
750		6	594	9	11	1.250	7.775	793	29.6		17,3*24,9*30,4	12,2*80*120

