



Inventa | Les Combes, AOP Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Les Combes ont façonné le versant Sud du massif du Luberon. La Syrah et le Grenache y mûrissent pleinement avec générosité en reflétant dans leur équilibre empreint de richesse et de finesse, cet aspect minéral de notre terroir.

LE VIN

INVENTA, qui signifie « découverte » en latin, est une invitation à se laisser surprendre par l'exceptionnel potentiel de quelques parcelles de nos vignobles. Ce travail parcellaire méticuleux conduit depuis des années, reflète à travers ces cuvées un grand terroir.

TERROIR

Versant sud du Luberon.

VINIFICATION

Les vendanges se font fin Septembre. La récolte est totalement égrappée et non foulée. Elle est faite par sélection parcellaire. Chaque parcelle est minutieusement étudiée afin d'effectuer les vendanges au meilleur moment de la maturité du raisin.

ELEVAGE

L'élevage dure 2 ans, en barriques de chêne français

CÉPAGES

Syrah 95%, Grenache noir 5%

SERVICE

Il accompagnera à merveille une entrecôte ou une gardiane de taureau. Ce vin mérite d'être carafé avant dégustation. C'est un vin de garde.

DÉGUSTATION

Le nez est éclatant, expressif avec de très charmantes notes de fruits rouges, de garrigue et quelques épices subtiles se dégagent. En bouche, le vin est marqué par la concentration de fruits rouges et de fruits noirs qui donnent des arômes charnus. Cette cuvée est puissante, juteuse avec des tanins très denses. La finale est marquée par des notes balsamiques et un joli grillé.

