

DOMAINE SAINT JEAN

AOP LUBERON ROSÉ 2024

Compatible Vegan



CÉPAGES

Syrah (67 %)

Grenache Noir (13 %)

Vermentino (Rolle) (20 %)

TERROIR

Sud Luberon

SOL

Limon, argile, sable

AGE DES VIGNES

27 ans

PRODUCTION ANNUELLE

50 000 bouteilles

RENDEMENT

48 hl/hectare

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13,5 %

Sucre résiduel g/l : < 1 g

Acidité tartrique g/l : 5,33 g

pH : 3,42

VINIFICATION

Stabulation à froid

Pressoirs pneumatiques

Thermo régulation

ELEVAGE

Elevage en cuve en inox

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur saumon clair. Nez frais de framboise, pétales de rose et une touche de groseilles rouges. Très belle bouche où on retrouve les mêmes fruits qu'au nez. Croquant, frais et juteux. Bel équilibre.

ACCORDS METS-VINS

Viandes grillées, cuisines épicées telles que la cuisine asiatique ou la cuisine orientale.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12°C

CONSERVATION

2 à 3 ans



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

DOMAINE SAINT JEAN

AOP LUBERON ROSÉ 2024

Vegan Friendly



VARIETIES

Syrah (67 %)

Black Grenache (13 %)

Vermentino (Rolle) (20 %)

TERROIR

South Luberon

SOIL

Silt, clay, sand

AGE OF VINES

27 years old

ANNUAL PRODUCTION

50 000 bottles

YIELD

48 hl/ha

ANALYTICAL DATA

Degree of alcohol : 13,5 %

Residual Sugar g/l : < 1 g

Tartaric acidity g/l : 5,33 g

pH : 3,42

VINIFICATION

Cold Stabilisation

Pneumatic presses

Temperature control

AGEING

Ageing on fine lees

TASTING NOTES

Light salmon colour. Fresh nose of raspberry, rose petals and a touch of redcurrants. Very nice on the palate, with the same fruit as on the nose. Crisp, fresh and juicy.

Well-balanced.

FOOD PAIRINGS

Grilled meats, spicy dishes such as Asian and Oriental cuisine.

TASTING TEMPERATURES

Between 10 and 12 °Celsius

AGEING POTENTIAL

2 to 3 years



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE