

DOMAINE SAINT JEAN

AOP LUBERON ROUGE 2022

Compatible Vegan



CÉPAGES

Syrah (50%)
Carignan (36%)
Grenache Noir (14%)

TERROIR

Sud Luberon

SOL

Argilo calcaire sur un éboulis caillouteux

AGE DES VIGNES

35 à 50 ans

PRODUCTION ANNUELLE

22 000 bouteilles

RENDEMENT

35 hl/hectare

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 14%
Sucre résiduel : 0.8 g
Acidité tartrique : 4,66 g.
pH : 3,78

VINIFICATION

Cuve Inox
Thermo Régulation

ELEVAGE

Elevage en cuve en inox

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre aux reflets violacés. Des arômes de cerises avec un léger retour de réglisse douce. Bouche soyeuse et fruitée. De jolis tanins granuleux. Vin gourmand

ACCORDS METS-VINS

Cuisine de terroir, plats mijotés, gros gibiers

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 à 18 °C

CONSERVATION

Jusqu'à 3 ans



MaisonMeï

AIX-EN-PROVENCE