



AOP LUBERON rouge 2018

Disponible en 75 cl

Cépages

Grenache (24%)

Syrah (76%)

Terroir

Sud Luberon

Production annuelle

15 000 bouteilles

Rendement

35 hl/hectare

Sol

Argilo calcaire sur un éboulis caillouteux

Données analytiques

Degré d'alcool : 14 %

Sucre résiduel : < 0,8 g

Acidité tartrique : 4,66 g

Ph : 3,78

Age des vignes

De 35 à 50 ans

Vinification

Cuves inox

Thermo régulation

Elevage

Elevage en cuve 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-vin

Cuisine de terroir, plats mijotés, gros gibiers

Température de service

16 à 18 °C

Conservation

Jusqu'à 3 ans



MaisonMei

A X-EN-PROVENCE