



## **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



**MaisonMeï**

A X-EN-PROVENCE