

LES LUBERONNES
Rouge Fut de Chêne

le Puy
des Arts

D o m a i n e T h é r i c



AOC Cotes du Luberon

Cépages : grenache 60 % Syrah 40 %

Terroir : Plateau caillouteux argilo-calcaire

Age et rendements des vignes : 25 ans / 35 Hl

Mode de conduite : « raisonnable » en optimisant les interventions

Récolte manuelle en caisses avec tri de la vendange

Chambre froide : refroidissement de la vendange 24 H

Vinification traditionnelle sous contrôle de température et délestage en cuvaison longue

Élevage : 12 mois en barrique de chêne Français

Couleur rouge cerise burlat mûre

Nez tout en parfum légèrement boise, marmelade de myrtille, crème de mûre, bourgeon de cassis

Palais tanins soyeux, notes de myrtilles en final

Température de service : 16°

Les Mets viandes rouges ou grillées, carpaccio, pigeon rôti, fromages affines

Quartier les bessieres 84 240 ANSOUIS France
Tel : 04 90 09 81 76 Fax : 04 90 09 99 71
www.lepuydesarts.com / contact@lepuydesarts.com