

LES LUBERONNES
Rouge Tradition

le Puy
des Arts
D o m a i n e T h é r i c



AOC Cotes du Luberon

Cépages : grenache 40 % Syrah 60 %

Terroir : Coteaux caillouteux argilo-calcaire

Age et rendements des vignes : 20 a 25 ans / 40 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 avec délestages en pré fermentaire

Élevage : en cuve inox

Couleur rouge grenat légèrement brillant

Nez tout en parfum, sur un lit de fruits rouges très flatteur

Palais attaque souple en tanins suivi d'une remarquable ampleur. Cette jolie rondeur se finissant sur des notes de réglisse et de fruits des bois

Température de service : 16°

Les Mets Pigeon rôti, Magret de canard au sel, volaille rôtie aux myrtilles, Rôtis saignants, gigot d'agneau

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