



Luberon “La Ciboise”

Les cépages

Grenache noir et Syrah.

Le terroir

La totalité de l’AOP est nichée dans le parc régional du Luberon. Les vignes sont cultivées sur un sol argilo-sableux à une altitude de 350 mètres.

La présence montagnaise favorise de belles amplitudes thermiques et ainsi la concentration de matières colorantes tout en sauvegardant le “mordant” du vin.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés mécaniquement à maturité et en prenant soin de respecter l’intégrité des baies.

La vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton. La fermentation alcoolique est thermorégulée afin de préserver les arômes de fruits frais.

Remontage fractionné et quotidien.

La macération quant à elle dure environ trois semaines.

L’élevage

Élevage en cuve béton durant 6 mois.

La dégustation

Robe : grenat profond.

Nez : complexe, fin, avec des notes de petits fruits noirs (mûres/cassis).

Bouche : fruitée et agrémentée de notes de réglisse. Tanins soyeux. Pour un vin précis et élégant possédant une belle fraîcheur.

Avec ce vin nous avons aimé :

sauté de veau.

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : de 3 à 5 ans.

Grape varieties

Grenache noir, Syrah.

Terroir

The entire AOP (PDO) area nestles in the heart of the Luberon Regional Nature Park. Here, the vines grow in sandy-clay soil at an altitude of 350 metres.

The surrounding mountains create a nice range of temperatures which helps concentrate the colouring matter in the grapes, while preserving the wine’s “bite”.

Harvest

The harvesting of the ripe grapes is carried out by machine, taking care to respect the integrity of the grape berries.

Vinification

Traditional vinification in concrete tanks. The alcoholic fermentation is temperature-controlled to preserve the fresh fruit flavours.

Short pumping over every day at regular intervals. The maceration lasts about three weeks.

Maturing

The wine is aged 6 months in concrete vats.

Tasting

Colour : garnet red colour.

Nose : complex and fine with notes of black fruit (blackberry / blackcurrant).

Palate : fruity with lovely notes of liquorice. Silky tannins. Creating a precise and elegant wine with lovely freshness.

Recommended food pairing :

sautéed veal.

Serving temperature : 16-18 °C.

Ageing potential : 3-5 years.

