



## Luberon - Lou Parpèl Collection Bio

### Les cépages

Grenache et Syrah.

### Grape varieties

Grenache and Syrah.

### Le Terroir

L'appellation est nichée dans le parc régional du Luberon. Les vignes sont cultivées sur un sol argilo-sableux à une altitude de 350 mètres.

### Terroir

The AOC nestles in the heart of the Luberon Regional Nature Park. The vines grow in a sandy-clay soil at an altitude of 350 metres.

### Les vendanges

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

### Harvesting

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

### La vinification

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant trois semaines. Les remontages sont quotidiens pour en extraire en douceur les arômes et les tannins.

### Vinification

After de-stemming, the grapes are vinified in concrete tanks for three weeks. Pumping over is carried out every day to gently extract the aromas and tannins.

### L'élevage

L'élevage est exclusivement réalisé en cuve béton durant 6 mois.

### Maturing

The wine is aged entirely in concrete tanks for 6 months.

### La dégustation

**Robe** : un rouge rubis profond.

**Nez** : bouquet harmonieux de petits fruits rouges et d'épices.

**Bouche** : attaque fruitée et franche, agrémentée de notes de réglisse. Vin précis et élégant possédant une belle fraîcheur et des tanins soyeux. Une finale épicée où s'exprime des notes de poivre blanc.

### Tasting

**Colour**: deep ruby red.

**Nose**: harmonious bouquet of red berries and spices.

**Palate**: fruity and clean on entry with hints of liquorice. This is a precise and elegant wine with a lovely freshness and silky tannins. The finish is spicy with notes of white pepper.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

