



## 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.

