



Luberon “La Ciboise”

Les cépages

Grenache blanc, Vermentino,
Viognier et Roussanne.

Le terroir

L’implantation des vignes sélectionnées, sur des sables du Miocène ou des éboulis calcaires à une altitude qui varie entre 200 et 450 mètres, permet d’avoir une grande amplitude thermique diurne qui confère au vin toute sa fraîcheur.

Les vendanges

Récolte mécanique de nuit pour limiter l’oxydation et préserver les qualités aromatiques.

La vinification

Égrappage total suivi d’un pressurage doux. Débourageage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuve inox. Protection du vin contre l’oxygène pour préserver son potentiel aromatique.

L’élevage

Élevage sur lies fines et en cuve inox pendant 5 mois.

La dégustation

Robe: jaune pâle aux reflets brillants.

Nez: expressif, arômes de fleurs blanches (jasmin), de pêche et de fruits exotiques.

Bouche: riche et équilibrée avec beaucoup de volume, une finale acidulée et saline.

Avec ce vin nous avons aimé: des crevettes ou une salade de chèvre frais.

Température de dégustation: 10-12 °C.

La garde: de 2 à 3 ans.

Grape varieties

A blend of Grenache blanc, Vermentino, Viognier and Roussanne.

Terroir

As the selected vines are planted in Miocene sands and limestone scree of altitude 200 for 450 metres, they are subject to a wide range of temperatures over the day which gives the wine its freshness.

Harvest

Harvesting is carried out at night, by machine, to limit oxidation and preserve the aromatic qualities.

Vinification

Total destemming followed by a gentle pressing. Cold static settling. Low temperature alcoholic fermentation in stainless steel vats. The wine is protected from oxygen to preserve its aromatic potential.

Maturing

5 months ageing on the fine lees in stainless steel vats.

Tasting

Colour: pale yellow hue with bright reflections.

Nose: expressive aromas of white flowers (jasmine), peach and exotic fruit.

Palate: rich and balanced with plenty of volume and a zingy, saline finish.

Recommended food pairing: paired with shrimps or a fresh goat’s cheese salad.

Serving temperature: 10-12°C.

Ageing potential: 2-3 years.

