



Luberon “La Ciboise”

Les cépages

Grenache Noir, Syrah.

Le sol

Sols caillouteux d'éboulis sur argiles sableuses, au pied de la barrière montagneuse du Luberon.

Les vendanges

Les raisins sont ramassés à maturité phénolique.

La vinification

La vinification est traditionnelle de 15 à 21 jours.

L'élevage

Le vin est élevé en cuves, de 9 à 12 mois, sur lies fines.

La dégustation

Robe : rouge, grenat intense, brillante, limpide avec des reflets violines.

Nez : complexe, fin, avec des notes épicées (muscade, poivrée) et de fruits noirs.

Bouche : l'attaque est franche avec une structure tannique serrée.

Bel équilibre en bouche avec des notes de fruits noirs (myrtille, mûre, cassis).

Ce vin est très élégant avec beaucoup de finesse et une longue persistance.

Grape varieties

Grenache Noir, Syrah.

Soil

Scree (talus) on clay based sand at the foot of the Luberon mountain range.

Harvesting

Grapes are harvested at phenolic ripeness.

Vinification

The wine is vinified in the traditional way from 15 to 21 days.

Maturing

The wine is aged on fine lees in vats from 9 to 12 months.

Tasting

Colour: intense, brilliant and limpid garnet red colour with purple tints.

Nose: complex and delicate with spicy notes (nutmeg and peppered) and black fruit aromas.

Palate: the attack is frank with a tight tannic structure. The wine is well-balanced on the palate with black fruit aromas (blueberry, blackberry and blackcurrant).

This is an elegant and refined wine with a great persistency.

