

# Sépia, Rouge

AOP Luberon

## INFORMATION

---

**Appellation :** Luberon

**Cépage :** Syrah/Grenache noir

**Alcool :** 14%

**Certification :**

## VINIFICATION

---

**Méthode :** Fermentation à température contrôlée (23°C). Macération longue entre 15 et 28 jours. Extractions douces. Jus de coule uniquement.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Carton de 6



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Luberon

**Surface :**

**Type de sol :** Pentes argilo-calcaires du Luberon

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** La robe est foncée avec des reflets pourpres, typiques d'une forte concentration

**Nez :** Le nez est fin et élégant, tendance de fruits rouges (myrtille, cassis) avec des notes de vanille et de cannelle

**Bouche :** La bouche est concentrée et équilibrée, sur de fines saveurs de réglisse, de violette et de fruits rouges, mêlées à un boisé très fin et des tannins longs et soyeux

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 18°

**Accords mets et vins :** Vous apprécierez ce vin avec un filet mignon de veau, ou un fromage affiné.

**Garde :** Vin de garde

