



# LUBERON

M. CHAPOUTIER

## Rouge « La Ciboise »

**Cépages** : Grenache noir, Syrah.

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

**Vinification** : La vinification est traditionnelle de 15 à 21 jours. Le vin est élevé en cuves, de 9 à 12 mois sur lies fines.

**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 avec une attaque franche et 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.

Servir avec rôti de porc. Vin facile d'accès pouvant accompagner tout un repas.

