



Sudains **Rouge 2021** **AOP Luberon – Vin Biologique**

Cépages : Mourvèdre (60%), Grenache Noir (25%) et Carignan (15%).

Terroir : Parcelles sablo-limoneuses situées à une altitude de 300 mètres au pied des montagnes du Luberon. Vignes certifiées biologiques uniquement.

Vignes : Vignes certifiées agriculture biologique.

Millésime : Le début du millésime a été marqué par une gelée historique qui a endommagé les nouveaux bourgeons. La nature étant bien faite, nous avons néanmoins eu de beaux raisins, peu nombreux mais de grande qualité.

L'été a été chaud, permettant à la vigne de s'exprimer et aux niveaux d'eau de rester bons jusqu'aux vendanges. Les vendanges plus tardives se sont déroulées avec un beau temps et des nuits très fraîches, nous permettant de rentrer des raisins frais et en parfaite santé. Le millésime 2021 est donc marqué par sa fraîcheur.

Vinification : Réception des raisins par gravité dans des cuves béton. Fermentation alcoolique certifiée biologique.

Élevage : Elevage de 12 mois en cuves béton. Mise en bouteille sur un jour du fruit du calendrier lunaire, afin de préserver le potentiel aromatique.

Degré alcoolique : 14% vol.

Dégustation : Un vin à la belle robe rouge grenat. Son nez est très expressif avec des notes de fruits rouges confits et d'épices. En bouche, des arômes de cerises mûres et des tanins doux et élégants sont présents.

Idéal sur des assiettes de fromages et de charcuterie ou des plats en sauce. Il peut être bu dès maintenant ou être conservé 3 à 5 ans.