Sudains
Rosé 2022
AOP Luberon – Vin Biologique

Cépages : Cinsault (70%) et Grenache noir (30%).

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 : Un millésime marqué par un climat chaud et sec. Après un hiver froid, la vigne à pu retrouver son cycle débourrant tardivement et évitant ainsi les gelées printanières. Un début de saison sous une météo douce et saine, malgré un manque de précipitations, a permis un bon développement des vignes et des grappes. L'été fut très chaud avec de nombreux épisodes caniculaires mais aussi d'une grande sécheresse. Les pluies attendues du 15 Août ont été libératrices et la météo du mois de Septembre a permis de vendanger à parfaite maturité.
2022 est à nos yeux un très beau millésime.

Vinification : En cuve inox avec très peu d'intrants. Fermentation alcoolique certifiée biologique.

Élevage : Sur lies fines. Mise en bouteille sur un jour fruit du calendrier lunaire afin de préserver le potentiel aromatique du vin.

Degré alcoolique : 13% vol.

Dégustation : Un vin délicat à la robe rose très claire. Le nez est vif avec des notes de fruits rouges et exotiques. La bouche est équilibrée par une belle acidité qui apporte fraîcheur et structure au vin. La finale est gourmande et expressive.
Idéal en apéritif mais aussi avec des repas légers, des salades, des grillades et, en général, avec la cuisine provençale.

Les Terres de ML – Quartier Les Grès FR-84360 Lauris
+33 (0)6.36.13.36.48 / TVA: FR91812624575