



MaisonMei

AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU LA GAVÈDE

AOP LUBERON ROUGE 2023

Compatible Vegan/En conversion BIO



CÉPAGES

Syrah (51%)

Grenache Noir (49%)

TERROIR

Sud Luberon, exposition Nord

Altitude de 400m

SOL

Argilo calcaire sur un éboulis caillouteux

AGE DES VIGNES

65 ans

PRODUCTION ANNUELLE

3 000 bouteilles

RENDEMENT

28 hl/hectare

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 14%

Sucre résiduel : <1 g

Acidité tartrique : 5,66 g

pH : 3,62

VINIFICATION

Jarre en Grès de 1200L

Demi-muids de 500L

ELEVAGE

60% 12 mois en Jarre en Grès

40% 12 mois en demi-muids 500L

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge clair aux reflets grenat. Des arômes de cerises et de pivoine avec une belle longueur. Bouche complexe et fraîche. De jolis tanins intégrés et fins.

ACCORDS METS-VINS

Cuisine de terroir, épaule d'agneau confite.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16 à 18°C

CONSERVATION

Potentiel de garde au delà de 10 ans