

# TERROIRS D'ALTITUDE

## Amountanage Bio

AOC Luberon 



### *Sols :*

Sélection de parcelles (éboulis calcaires) situées au pied du massif du Luberon.

### *Cépages :*

Syrah 60% - Grenache Noir 40%.

### *Vendanges & vinification :*

Vendanges entre fin Septembre et mi Octobre. Fermentation alcoolique à basse température entre 20° et 24°C. Extractions douces, macération entre 7 et 15 jours. Jus de goutte uniquement.

### *Dégustation :*

Robe rubis. Nez jeune et ouvert de fruits frais (framboise, cassis) et une pointe de fruits mûrs. Attaque suave avec une matière enrobée où l'on retrouve les arômes de fruits frais ainsi qu'une pointe de liqueur de cassis. Finale fraîche et légèrement structurée.

### *Conseil du sommelier :*

A déguster légèrement frais entre 16 et 18°C. Il sera un allié de choix de vos viandes rouges ainsi que sur des gibiers.

