

Luberon Réserve



**Grand Vin de la
vallée du
Rhone**

- **Le vigneron** : Alain Audet
- **Production annuelle moyenne** : 6 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,

- **Cépage(s)** : Syrah 60 % - Grenache 40 %.
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 35 hl/ha
- **Age des vignes** : 40 ans
- **Vendange** : mécanique

Vinification:

Macération de 14 jours.

Elevage:

élevage en fût de chêne pendant 6 mois



«*Nez : violette et cerise avec notes fumées et épicées. Bouche : fruits des bois (mûres, cassis) et arômes de vanille, notes fumées et épicées..*»

Tenue et conservation

Garde 5-9 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 19°c - 21°c

Accompagne : viandes en sauce, gibier, fromages

Récompenses :

- Or-Gold Concours des vins Macon, 2012 –
- Gold/ Or Concours de Macon, 2015



Le MOT DU VIGNERON :

*«expression du terroir,
puissance et douceur, un vin à
aimer »*

Luberon Réserve



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Alain Audet
- **Annual production :** 6 000 btles
- **% Alc. :** 14.5%/vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** Syrah 60% - Grenache 40%
- **Type of soil :** Calcareous and clayey
- **Yield:** 35 hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest:** mechanical

Vinification:

Maceration for 14 days with 6 months ageing in oak barrels

Maturing:

6 months in oak barrels



« On the nose : Violets and cherries with hints of smokiness and spice

On the palate : Mulberries, red currants and vanilla with some smokiness and spices.”



Aging potential :

5-9 years

Culinary agreements :

To serve at 19°c - 21°c

To Accompagny : Savoury meats, game, cheese

AWARDS :

- Or-Gold Concours des vins Macon, 2012 –
- Gold/ Or Concours de Macon, 2015



Winemaker comments ::

« expression of the terroir, power and sweetness »