



LUBÉRON LES ESSETTES

Surface : 3 000 hectares en totalité (rouge, rosé et blanc).

Localité : 36 communes sur les versants nord et sud du Lubéron

Appellation : Côtes du Lubéron.

Nature du sol : sols d'éboulis, de pierrailles, sols sableux, galets d'argile rouge.

Cépage : grenache, carignan, cinsault et syrah principalement.

Vendanges : mécaniques

Vinification : classique avec thermo-régulation.

Élevage : en cuve.



Histoire

L'implantation de la vigne dans le Lubéron remonte à l'antiquité. Les Romains plantèrent en effet ces vignes surtout dans le Pays d'Aigues, puis les domaines viticoles s'étendirent largement, notamment au nord du Petit Lubéron. Le vignoble court à flanc de coteaux sur les versants sud et nord du Massif du Lubéron. C'est la partie sud des Côtes du Rhône méridionales.



Terroir

Les sols sont très divers du nord au sud de l'appellation : sols caillouteux, sols d'éboulis, sols de pierrailles, sols sableux, conglomérats de plateaux formés de galets d'argile rouge.



Vin

- Robe : rouge rubis de belle intensité.
 - Nez : arômes de petits fruits rouges (cassis et mûre) et floraux avec des notes d'épices.
 -Bouche : sérieux, étoffé, souple et généreux, ce vin présente une belle harmonie entre le fruité et la puissance. La rondeur et les saveurs des fruits rouges se marient à merveille.



Accord mets et vin

Le Côtes du Lubéron est le vin de tous les repas. Il accompagne à merveille les charcuteries et les salades. Sa typicité le marie avec les viandes en sauce, son caractère fruité convient avec les grillades. C'est un vin à boire jeune pour profiter de son intensité aromatique (conservation entre 1 à 3 ans).

Servir à une température de 12 à 14° C.