

LES GRIOTTES 2021



- ❖ Appellation : AOP- Luberon
- ❖ Cépages : 90% Syrah, 10% Grenache
- ❖ Rendement : 35 hl/ hectare
- ❖ Sol : argilo calcaire et galets roulés
- ❖ Exposition : Sud
- ❖ Altitude : 350-400 mètres
- ❖ Degré Alcool: 14.5 %
- ❖ Vinification : Macération longue (25 jours) et élevage partiel de 10 mois en barriques de 225 litres (chêne français 30% de bois neuf).

❖ **Notes de dégustation** : Issu d'une sélection parcellaire, partiellement vinifiée en barrique de chêne français, ce grand vin rouge à la robe aubergine, aux tannins veloutés, s'exprime sur un registre de cerises bien mûres et de moka. Finesse, élégance et harmonie sont les marqueurs de cette cuvée.

❖ **Conseil de l'œnologue** : Servir à 16 / 18 ° C, conservation 5 à 7 ans. Avec une belle pièce de bœuf, un magret ou du fromage, ce vin rouge comblera les plus exigeants.

❖ **Conditionnement** :

Bouteille	Poids	Nbre	Poids	L*l*h en cm
Bourguignonne	Bouteille	Bl/Carton	Carton	Carton
Agappe gravée	1,45kg	6	8,7kg	30.5*25.5*18.5

Palettisation

Nbre	Nbre	Nbre	Poids	L*l*h en cm
Carton/Couche	Couches	Carton/Palette	Palette	Palette

❖ **Récompenses** :

- ✓ Mâcon « Concours des grands vins de France » : **médaille d'or**
- ✓ James Suckling : **92/100**
- ✓ « Andreas Larsson » Best world sommelier : **92/100**

