

## Les Artèmes rosé 2022

AOP Luberon – 13 % Alc.



**TERROIR** : Proviennent majoritairement du plateau des hauts et bas Artèmes. Terroir tardif d'altitude (300 mètres), exposé sud sur des sols de molasses gréseuses et des sous-sols de lauzes calcaires. C'est le plus méridional de nos terroirs, les vins y sont structurés, taillés pour la garde avec des notes de fruits toujours sur la fraîcheur. Les rosés présentent beaucoup de complexité.

**ASSEMBLAGE** : 45% Grenache noir, 45% Syrah et 10% Cinsault.

**AGE DE LA VIGNE** : 30 ans.

**RENDEMENT** : 25 Hl/ha

**METHODES CULTURALES** : Agriculture biologique, taille en cordon de royat double, ébourgeonnage, vendange en vert et pré-tri avant récolte. Travail du sol.

**VINIFICATION** : Vendanges égrappée. Pressurage direct. 100% jus d'égouttage puis débourage de 18 h à froid. Levurage, puis fermentation alcoolique <13°C.

**ELEVAGE** : 3 mois en cuve.

**DEGUSTATION** : Belle robe rose pâle couleur chair. Nez intense de petits fruits rouges, d'agrumes et notes florales. L'élégance est au rendez-vous, la chair est ample et ronde avec de la fraîcheur en finale pour un parfait équilibre.

**TERROIR**: Mostly come from the plateau of the Upper and Lower Artèmes. Terroir late, altitude (300 meters), exposed south on sandstone molasses soil and limestone lauzes basements. It is the most southerly of our terroirs, the wines are structured, but always on the freshness. Rosé have a nice complexity.

**BLEND**: 45% Grenache, 45% Syrah and 10% Cinsault.

**VINE AGE**: 30 years.

**YIELD**: 25 Hl/ha

**VITICULTURE**: Organic farming, spur-pruned and de-budded. green harvest and triage before harvest. Regular tillage.

**VINIFICATION**: Destemmed harvest. Direct pressing. 100% drained juice then cold settling for 18 hours. Yeasting, then alcoholic fermentation <13°C.

**AGEING**: 3 months in tanks.

**TASTING NOTE**: Very pretty pale pink dress in color, with powerful red berry, citrus and floral aromas. This wine is dominated by its elegance, generous body and perfectly balancing acidity.

