



# CHÂTEAU DE MILLE

## CÉLESTINE

### AOP LUBERON 2021

CUVÉE À DOMINANTE GRENACHE, ÉLÉGANTE ET ÉQUILBRÉE ENTRE FRAÎCHEUR DU FRUIT ET FONDU DES TANINS. ELLE PORTE LE NOM DE LA SAINTE DONT L'EFFIGIE ORNE LA VIEILLE CHAPELLE.

#### Terroir

Exposé au nord, altitude 350 m. Vieilles vignes en haut du domaine, 70 ans d'âge, sur calcaires du crétacé et miocène.

#### Culture

Conversion bio commencée fin 2018 ; La culture est basée sur la promotion active de la biodiversité, enrichissement du microbiome.

#### Vendanges

manuelles, début octobre ; rendement faible d'environ 21hl/ha.

#### Vinification

Grenache : macération de 3 semaines en cuves entières ; élevage 5 mois, 80% en demi-muids, 20% en cuve ; assemblé avec 5% de Syrah élevé en cuve tronconique (50 hl) ; Assemblage élevé 8 mois en cuves béton et inox ; sulfitage au-dessous des normes biodynamiques. ALC 14,5 %.

#### Dégustation

Robe : rubis profond.

Nez : griotte, fraise, garrigue, poivre.

Bouche : mêmes notes, belle structure tannique. Vin équilibré.

#### Accords

Viandes mijotées, canard rôti, plats épicés, salé-sucré.

#### Garde

Potentiel 7 à 10 ans



CHÂTEAU DE MILLE  
2650 ROUTE DE BONNIEUX  
84400 APT  
contact@chateaudemille.com  
+33(6) 70 67 19 55  
+33(0)4 88 85 22 15