



CHÂTEAU DE MILLE

CÉLESTINE

AOP LUBERON 2021

CUVÉE À DOMINANTE GRENACHE, ÉLÉGANTE ET ÉQUILIBRÉE ENTRE FRAÎCHEUR DU FRUIT ET FONDU DES TANINS.

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 ; concoctions biodynamiques, engrais organiques ; promotion active de la biodiversité, enrichissement du microbiome.

Vendanges

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

Vinification

95% Grenache et 5 % Syrah : macération de 3 semaines en grappes entières, puis élevage pour le Grenache de 15 mois (80% en demi-muids et 20% en cuve) et la Syrah en cuve tronconique bois de 50 hl. Puis assemblage du duo pour 8 mois de fin d'élevage en cuve béton. 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 subtile et élégant

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

Médaille d'or au Concours de Vins de Mâcon 2024