



CHÂTEAU DE MILLE

CÉLESTINE

AOP LUBERON 2022



CUVÉE À DOMINANTE GRENACHE, ÉLÉGANTE ET ÉQUILBRÉE 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

Certifié bio par Ecocert en 2022 ; concoctions biodynamiques, engrais organiques ; promotion active de la biodiversité, enrichissement du microbiome.

Vendanges

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

Vinification

75% Grenache et 25 % Syrah : macération de 3 semaines en grappes entières, puis élevage de 15 mois pour le Grenache (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 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

g.germain@chateaudemille.com

+33(0) 6 70 67 19 55

+33(0)4 88 85 22 15