



VIGNOBLES CHASSON
— Château Blanc —

Luberon Rouge
"Guillaume de Cabestan"



DEGUSTATION

Le nez s'ouvre sur des épices douces, quelques notes de camphre et de fruits rouges. La bouche est d'une belle texture, on y retrouve à nouveau des épices comme le poivre blanc et des arômes de garrigue comme le thym.

ACCORD METS ET VINS

Sur une viande rouge

TERROIR

Sols argilo-calcaires

CEPAGE

Syrah 50%, Grenache 50%

RENDEMENT

En moyenne 35 hectolitres par hectare

VINIFICATION

Fermentation en cuve inox avec macération assez longue.
Elevage en fûts pendant 12 à 18 mois.

CHATEAU BLANC - VIGNOBLE CHASSON

956, Route de Saint Saturnin Les Apt - Quartier Grimaud - 84220 ROUSSILLON

Tél;: 04.90.05.64.56 Mail : contact@chateaublanc-chasson.fr

Site : www.chasson-chateaublanc.fr