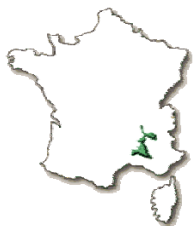


Luberon Grande Réserve



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Alain Audet
- **Production annuelle moyenne** : 3 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Syrah 70% - Grenache 30%
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 25 hl/ha
- **Age des vignes** : 50 ans
- **Vendange** : manuelle

Vinification:

Macération de 21 jours.

Elevage:

élevage en fût de chêne pendant 14mois



«Nez : puissant avec de la cerise, notes fumées et épicées
Bouche : puissante et équilibrée, fruits rouges et notes fumées..»

Tenue et conservation

Garde 7-10 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 19°C - 21°C

Accompagne : viande en sauce, canard, gibier, fromages

Récompenses :

- 89/100 - dégustation à l'aveugle par Andreas Larsson – Ancien meilleur sommelier du monde
- SILVER MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (ARGENT)

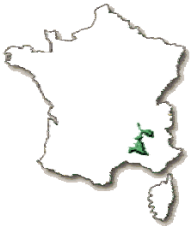


Le MOT DU VIGNERON :

«Complexité et longueur des arômes,
finesse des tanins, vous l'adorerez »



Luberon Grande Réserve



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Alain Audet
- **Annual production :** 3 000 btles
- **% Alc. :** 14.5%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Syrah 70% - Grenache 30%
- **Type of soil :** Calcareous and clayey
- **Yield:** 25 hl/ha
- **Age of the vine:** 50 years
- **Harvest:** manual

Vinification:

Maceration for 21 days, ageing in oak barrels for 14 months

Maturing:

14 months in oak barrels



« *On the nose : Bold cherries , wit some smokiness and spice
On the palate : Robust and well-balanced, red fruits and some smoke.* »



Aging potential :

7-10 years

Culinary agreements :

To serve at 19°C - 21°C

To Accompagny : meat sauce, duck, game, cheese



AWARDS :

- Rated 89/100 in blind test by Andreas Larsson – World Best Sommelier
- SILVER MEDAL Concours des vins de MACON 2014 (ARGENT)



Winemaker comments ::

« *Complexity and length of flavors,
fine tannins, you will love it* »