



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

CHÂTEAU DE LUC L'Orangerie de Luc



IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Syrah 70%, Grenache 30%
Appellation	AOP Languedoc
Millésime	2022
Degrés	14,5 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	4 à 5 ans
Rendement	30 hl/ha

TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 30 ans.
Sols	Argile et calcaire. Sols drainants de graviers.
Influence	Forte exposition aux vents.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Manuelles pour sélectionner les plus belles grappes.
Vinification	Syrah : macération carbonique sans sulfite ajouté pour obtenir une aromatique unique de fruits rouges. Carignan et Grenache : macération classique. Assemblage après la fermentation alcoolique et malolactique. Vinification en cuves
Élevage	Minimum 6 mois en cuves béton

DÉGUSTATION

Œil	Robe grenat à reflets pourpres.
Nez	Fruits rouges, truffes blanches et cerises noires.
Bouche	Riche, longue, mûres, liqueur de cassis, garrigue.
Finale	Équilibrée, tanins mûrs et soyeux. Olive noire.

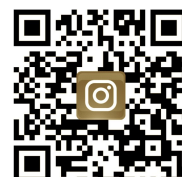
SERVICE

Accords mets et vins	Entrecôte sauce au poivre ou une viande grillée.
Service	16/18 °C

FORMAT

Formats disponibles	75 Cl
---------------------	-------

Grâce à cette cuvée composée de 60% de syrah en macération carbonique, la famille Fabre a été élue meilleur vigneron de l'année 2020 par le Guide Hachette. Une superbe récompense qui vient féliciter 30 ans de travail acharné pour Louis Fabre.
2020 : Janci. Robinson 16/20, Decanter 88 Bronze.



FAMILLE FABRE - Château de Luc - 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu - FRANCE
+33.(0)4.68.27.10.80 | info@famille-fabre.com | www.famillefabre.com

