



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

CHÂTEAU DE LUC Les Jumelles - Blanc



IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Grenache 70%, Roussanne 30%
Appellation	AOP Corbières
Millésime	2023
Degrés	13.5 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	4 à 5 ans
Rendement	30 hl/ha

TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 20 ans.
Sols	Argile et calcaire. Sols drainants de graviers.
Influence	Forte exposition aux vents.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Nocturnes pour préserver tout le potentiel aromatique.
Vinification	Pressurage direct, fermentation avec levures indigènes. Assemblage avant la fermentation alcoolique. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Bâtonné sur lies fines. Élevage sur bois neuf (chêne français) pendant 5 mois.

DÉGUSTATION

Œil	Belle robe or pâle.
Nez	Cédrat, citrons confits, amandes grillées, safran.
Bouche	Complexe, fleurs blanches, structurée et minérale.
Finale	Iodée.

SERVICE

Accords mets et vins	Chèvre frais ou poisson sauce hollandaise.
Service	8/12 °C

FORMAT

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

L'appellation est composée à 86% de rouge, 11% de rosé et 3% de blanc. Le Château de Luc blanc fait donc partie d'une minorité, d'une famille de vins méconnus, c'est dommage ! Les sommeliers qui découvrent ce vin l'adorent : notes de fenouil, fleurs blanches, belle texture et grande complexité !

2022 : Concours Corbières or
2021 : James Suckling.



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

