



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

CHÂTEAU DE LUC Les Jumelles - Rouge



IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Carignan 65%, Grenache 20%, Syrah 15%
Appellation	AOP Corbières
Millésime	2022
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 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 en macération carbonique sans sulfite ajouté. Carignan et Grenache en macération classique. Assemblage après fermentation alcoolique et malolactique.

Élevage

12 mois en cuve béton.



DÉGUSTATION

Œil

Robe grenat à reflets pourpres.

Nez

Epicé, arômes de poivre noir, genièvre et tapenade.

Bouche

Chocolat noir, figue, camphre et olive noire.

Finale

Longue et épicée.



SERVICE

Accords mets et vins

Côte de bœuf grillée ou camembert braisé.

Service

16/18 °C



FORMAT

Formats disponibles

75 Cl | 1,5L

Depuis 1985, années de naissance des filles aînées de Louis, les jumelles, cette cuvée leur est dédiée. C'est une des premières qu'il vinifie. C'est une expression très typique des Corbières, ici, comment ne pas parler de garrigue : thym, poivre, genièvre ou romarin, un bouquet d'épices dans un vin aux tanins très arrondis, velouté. C'est la signature de la famille Fabre. 2021 : James Suckling 91.



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

