

FICHE TECHNIQUE : LUBERON ROUGE

Domaine Guillaume Gros

"La Provence en dentelle : la puissance du soleil du Luberon équilibrée par une fraîcheur et une finesse de grain exceptionnelles."

Identité du Vin

- **Appellation** : Luberon AOC
- **Vigneron** : Guillaume Gros
- **Région** : Vallée du Rhône Sud (Maubec / Oppède)
- **Cépages** : Majorité de **Grenache**, complété par de la **Syrah** et parfois un peu de **Carignan**.
- **Terroir** : Sols complexes de marnes calcaires et d'éboulis pierreux au pied du massif du Luberon, bénéficiant de nuits fraîches.

Profil Organoleptique

- **Robe** : Grenat brillant, profonde mais limpide.
- **Nez** : Intense et sudiste, mais sans lourdeur. Arômes de fruits rouges bien mûrs (framboise, fraise écrasée), de garrigue (thym, romarin), de tapenade noire et une touche de poivre blanc.
- **Bouche** : L'attaque est soyeuse. Le vin se déploie avec une texture de velours. Les tanins sont d'une finesse rare pour la région. La finale est fraîche, mentholée, avec une belle persistance sur les épices douces.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **15°C et 17°C**.
- **Potentiel de garde** : Superbe garde. Délicieux après 2-3 ans, il s'épanouit magnifiquement sur **8 à 12 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Viandes** : Épaule d'agneau de sept heures aux herbes de Provence.
 - **Grillades** : Côte de bœuf au sarment de vigne.
 - **Gibier** : Daube de sanglier ou perdrix aux figues.

- **Légumes :** Ratatouille confite ou légumes d'été farcis.

Le Mot du Sommelier

Guillaume Gros fait partie de ces vigneronns qui ont "réveillé" l'appellation Luberon. Ses vins possèdent une "verticalité" et une buvabilité que l'on trouve rarement si bas dans le Sud. C'est un vin de vigneron, d'une grande sincérité, qui ravira les amateurs de vins sudistes élégants et digestes.