

DOMAINE DE  
**LA CITADELLE**  
LUBERON



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**VINUM NOSTRUM SARL - Domaine de La Citadelle**

Cuvée

**Le Gouverneur Saint-Auban**

Appellation

**AOC Luberon**

Type

**Blanc**

Millésime

**2022**

Cépages

**Roussanne 30%, Rolle ou Vermentino 30%, Viognier 30%, Grenache blanc 10%**

#### EN BREF

Cuvée issu des beaux terroirs, vin profond et riche, équilibrés: vin de grande garde.

#### PRÉSENTATION

Présentation

Cuvée emblématique du Domaine: petite production avec un gros potentiel gastronomique.

Le millésime

Après un millésime 2021 compliqué, 2022 a donné une récolte globale de qualité. Année marquée par la sécheresse et la chaleur certes, mais qui a épargné la vigne des maladies.

Début des vendanges manuelles pour les blancs: le 16 Aout: précocité record pour finir avec les rouges ( petits grains mais beaucoup de grappes) donc volume intéressant.

Les vins produits en 2022 sont équilibrés et solaires.

Situation

Sols exposés nord, constitués de sable, d'argile et de grave calcaires.

Altitude moyenne: 120 à 150m. Epandage de cailloux moyens en surface qui produit des vins riches et élégants avec de la minéralité et un potentiel de garde.

À la vigne

**Agriculture Biologique**

taille en cordon de royat double

Ebourgeonnage

Vendange en vert et pré-tri avant récolte

Peu de travail du sol

Couvert végétal

Vendanges

#### Domaine de La Citadelle

601 route de cavaillon, 84560 Ménerbes

Tel. 0490724158 - contact@domaine-citadelle.com

domaine-citadelle.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



**INTER RHÔNE**

DOMAINE DE  
**LA CITADELLE**  
LUBERON

18/08/2022

Vinification

Pressurage direct

Débourage statique à froid pendant 12 à 18h

Levurage

FA en barrique pendant 4 semaines

FML réalisée

Batonnage pendant 8 mois

Élevage

Elevage pendant 12 mois:

20% Oeuf béton

20% barriques neuves;

60 % barriques et demi-muids 3/4 vins.

CONSEILS

Service

10°C

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Robe pâle brillante et lumineuse.

Fleurs blanches et notes toastées composent un nez intense et une belle fraîcheur. Bouche équilibrée à la fois délicate, soyeuse avec de la pêche, des fleurs d'acacia et des épices douces.

La finale persistante prolonge le plaisir.

Aspect visuel

Couleur brillante

Au nez

Fleurs blanches et notes toastées, nez intense, belle fraîcheur.

En bouche

Equilibre entre ampleur, délicatesse et soyeux.

Accords gourmands

Risotto de saint-jacques

Poularde aux morilles

Plateaux de chèvres et vieux comté

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 2 ha



Domaine de La Citadelle

601 route de cavaillon, 84560 Ménerbes

Tel. 0490724158 - contact@domaine-citadelle.com

domaine-citadelle.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE

DOMAINE DE  
**LA CITADELLE**

LUBERON

Âge moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 20 hL/ha

Volume de production: 4800

Sucre résiduel: 1.5 g/l

pH: 3.39

Acidité volatile: 0.40 g/l

Acidité totale: 3.12 g/l

SO2 free: 31 mg/L

SO2 total: 95 mg/L



**Domaine de La Citadelle**

601 route de cavaillon, 84560 Ménerbes

Tel. 0490724158 - contact@domaine-citadelle.com

domaine-citadelle.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE