



MONT - THABOR

L u b e r o n
i l l u M i n é

Fruité - Fraîcheur

Ce vin rouge canaille est en conversion vers l'agriculture biologique.



· 2 hectares**Surface**

· Sud Luberon**Situation**
400-500m d'altitude

· Calcaire et sables**Terroir**

· Grenache Noir 70%**Assemblage**
· Syrah 30%

· 55 hectolitres/ha**Rendement**

· Macération courte,**Vinification**
· Egrappé.
· 14% vol

EARL du Claux Bio - 8 Impasse de la Poste - 84120 Beaumont de Pertuis

Tel: +33 (0)6 26 06 37 33 - +33 (0)6 37 31 71 98

fanny@chateaumonthabor.com - vincent@vignoblesmonthabor.com

www.vignoblesmonthabor.com

@vignoblesmonthabor