



JARDIN DES NAUTES

AOP Luberon Rosé 2020



En grec ancien, le terme « Naute » signifie « marin, matelot ». Dans la Gaule antique, « Les Nautes » désignaient une confrérie de personnel naviguant sur les rivières et les fleuves de France. Armateurs et commerçants, ils encouragèrent les échanges entre les cités françaises. Ce commerce a ainsi permis aux vignerons de faire connaître le fruit de leur travail à travers tout le pays en expédiant leurs vins à l'aide de grandes amphores en terre cuite.

Fins négociateurs, les Nautes s'enrichirent rapidement et rapportèrent chez eux toute forme de richesse. Ils étaient ainsi connus pour bâtir de somptueuses demeures aux jardins luxuriants emplis d'œuvres uniques et d'objets d'exception.

Notre cuvée « Jardin des Nautes » souhaite rendre hommage à cette confrérie en leur dédiant un vin équilibré et gourmand se distinguant par sa persistance aromatique et son élégance.

- **Cépages** : 80% Grenache, 10% Cinsault, 10% Syrah.
- **Nature des sols** : argilo-calcaire sur des éboulis caillouteux.
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : les raisins, cueillis en matinée, effectuent un pressurage direct puis une fermentation sous températures contrôlées.
- **Notes de dégustation** : jolie robe rose claire couleur bonbon. Un nez très aromatique sur des arômes de fruits rouges, framboises et mûres. Une bouche vive et gourmande, offrant une persistance fine et douce.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.