

# Château Val Joanis

A.O.C. Luberon



## Château Val Joanis rouge

Château Val Joanis Rouge est un vin bien charpenté, souple et rond en bouche. D'une belle robe pourpre brillante, c'est un vin ample et fruité, avec des arômes de cassis et de fruits rouges.

*Château Val Joanis Red is a well structured and balanced wine, supple and round with a deep purple colour.*

*A slightly spiced wine with notes of blackberries, red-berries and fruit.*

## Château Val Joanis rosé

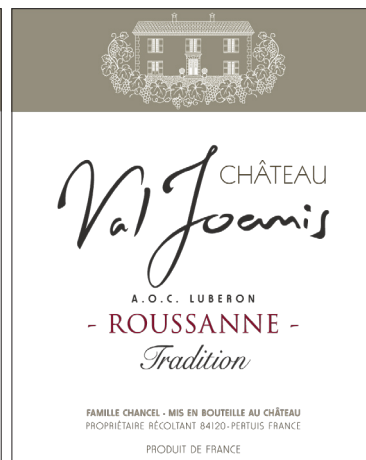
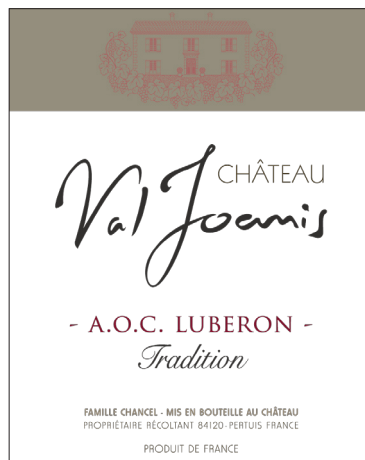
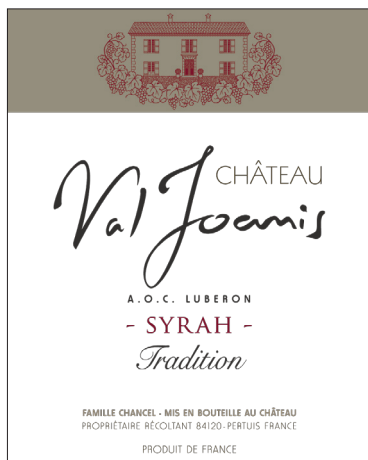
Belle couleur rose claire, Château Val Joanis est un vin frais et vif. Parfaitement équilibré, arômes de fruits rouges, très légèrement épicé, bonne longueur en bouche.

*A lively, fresh and aromatic wine with a lovely light pink colour. Well balanced, slightly spiced with aromas of raspberry and redcurrant.*

## Château Val Joanis blanc

Un vin sec, frais et vif d'une belle robe jaune paille claire limpide. Son bouquet complexe, de fleurs blanches et de fruits, et la richesse de ses arômes, en font un vin racé, élégant et très équilibré.

*A clear, pale straw colour. Aromatic fruit and white flowers, fresh and clean. Well balanced and crisp with fresh fruit acidity.*



	Château rouge	Château rosé	Château blanc
Appellation	Vignobles de la Vallée du Rhône AOC Luberon	Vignobles de la Vallée du Rhône AOC Luberon	Vignobles de la Vallée du Rhône AOC Luberon
Cépages	Dominante Syrah, Grenache	Dominante Syrah, Grenache	Dominante Roussanne, Grenache
Rendement	40/45 hectolitres par hectare	40/45 hectolitres par hectare	40/45 hectolitres par hectare
Emplacement	Sélection de parcelles en côteaux, comprises entre 200 & 500 m d'altitude.	Sélection de parcelles en côteaux, comprises entre 200 & 500 m d'altitude.	Sélection de parcelles en côteaux, comprises entre 200 & 500 m d'altitude.
Terroir	Sol argilo calcaire avec exposition sud/sud-est. Épaisse couche de galets roulés.	Sol argilo calcaire avec exposition sud/sud-est. Épaisse couche de galets roulés.	Sol argilo calcaire avec exposition sud/sud-est. Épaisse couche de galets roulés.
Degrés	13° - 13,5°	13° - 13,5°	13° - 13,5°
Vinification	Tri manuel - Vinification traditinnelle - Passage en barriques de 2 ans pendant 6 mois. Mis en bouteille au Château.	Tri manuel. Séparation des grains et des jus par saignée. Macération péliculaire à froid (5°) avant pressurage, en présence de jus refroidis. Température de fermentation contrôlée à 16, 17°C. Soutirage sur lies fines. Mis en bouteille au Château.	Tri manuel. Macération péliculaire à froid (5°) avant pressurage, en présence de jus refroidis. Température de fermentation contrôlée inférieure à 17°C. Soutirage sur lies fines. Mis en bouteille au Château.
Origin	Rhone Valley vineyards - AOC Luberon	Rhone Valley vineyards - AOC Luberon	Rhone Valley vineyards - AOC Luberon
Grape varieties	Majority Syrah, Grenache	Majority Syrah, Grenache	Majority Roussanne, Grenache Blanc
Yield	45 hectolitres per hectare or 3 tons/acre	45 hectolitres per hectare or 3 tons/acre	45 hectolitres per hectare or 3 tons/acre
Location	Hillside selection of plots, with an elevation of between 200 and 500 m.	Hillside selection of plots, with an elevation of between 200 and 500 m.	Hillside selection of plots, with an elevation of between 200 and 500 m.
Terroir	Clay / limestone soil with a South/ South East sun exposure. Thick layer of pebble stones.	Clay / limestone soil with a South/ South East sun exposure. Thick layer of pebble stones.	Clay / limestone soil with a South/ South East sun exposure. Thick layer of pebble stones.
Finished alc.	13%	13%	13%
Vinification	Sorted by hand. traditional, estate bottled. Maturing into 2 year old barrels for an average of 3 months. Estate bottled.	Sorted by hand, "Saignée" method (free run juice), skin contact maceration with juices cooled to 5°C, before crushing. Followed by low temperature fermentation (17°C). Raked on fine lees. Estate bottled.	Sorted by hand. Skin contact maceration with juices cooled to 5°C, before crushing. Followed by low temperature fermentation (17°C). Raked on fine lees. Estate bottled.