

Tradition blanc - Val Joanis

Vin raisonné

AOC Luberon

🔗 L'histoire du domaine

Le **château de Val Joanis** se situe à l'ouest de **Pertuis** à la limite du territoire de la commune de Villelaure. Le château se trouve sur l'emplacement d'une ancienne villa romaine et la bastide a été fondée avant 1567 par la famille Arnaud qui l'a gardée jusqu'au XVIIe siècle.

En 1730, le propriétaire est le procureur général de Joanises, secrétaire du roi Louis III de Naples. La bastide fut érigée en fief en 1754.

Pendant des siècles le château a porté les armoiries de **Jean de Joanis**.

C'est un des rares châteaux à avoir traversé les siècles, les guerres, la Révolution sans dommage, il est en effet identique à ce qu'il était sur la carte de Cassini en 1755.

Le vignoble a été racheté en 1977 par Jean-Louis Chancel. Entre 1979 et 1999, 186 ha de vignobles ont été plantés.

S'inspirant des règles d'or de l'ordre Dominicain, l'architecte Jean-Jacques Pichoux fait naître sous son crayon des chais couverts de tuiles anciennes, qui semblent abriter depuis l'origine des temps : le matériel de vinification le plus sophistiqué, des chais à barriques, des entrepôts climatisés.

Acquis en 2011, par Léonard Roozen, le domaine vit aujourd'hui une véritable renaissance. Des vignes sont replantées, et la qualité des vins et la préoccupation majeure de cette famille.

Le domaine produit sept **Luberon**.

Les **Lubéron** se composent de la série **Château de Val Joanis** composé de **Syrah** et **Grenache** (pour les rouges et rosés) et **Roussanne** et **Vermentino** (pour les blancs).

La cuvée Prestige Les Griottes en rouge (**Syrah** et Grenache **noir**), la cuvée Prestige Joséphine en rosé (**Syrah** et **Grenache**) et la cuvée Prestige Les Aubépines en blanc (**Roussanne** et **Vermentino**).

🔗 Notes de dégustation

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

Cépages

- Roussanne, vermentino, ugni blanc, viognier

Ce vin se déguste

- Servir à **10 12 °C, 2h au frigo**

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

- Temps de garde : 3 ans

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- Viande blanche
- Poisson grillé



- Fromage doux

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

