



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille**

Cuvée

**Grenat**

Appellation

**AOC Vin Doux Naturel Rasteau**

Type

**Rouge**

Millésime

**2022**

Cépages

**Grenache noir 100%**

## EN BREF

**Ce Vin Doux Naturel Grenat est issu des plus vieux grenaches de la propriété (80 ans).**

## PRÉSENTATION

Situation

**terroir de la Luminaille au nord de Rasteau, en coteaux exposés sud est**

Terroir

**Marnes argileuses bleues et grises en coteaux.**

À la vigne

**Agriculture Biologique, travail du sol, ébourgeonnage, vendanges manuelles.**

Vendanges

**30/09/2022**

Vinification

**Vendanges réalisées à la main. Égrappage et Fermentation de 6 jours avec levures indigènes, en cuves inox. Mutage sur grain en milieu de fermentation, puis cuvaison de 4 jours en cuves avant décuvage.**

Élevage

**Elevage de 10 mois en cuve inox.**

## CONSEILS

Service

**Température de service: 13°**

Potentiel de garde

**5 à 10 ans**

Au nez

**nez de cerise burlat, cerise au kirch**

En bouche

**bouche gourmande avec des notes de fruits rouges bien murs (cerise, mures, fraise), belle longueur en bouche; Finale fruitée et juteuse**

Accords gourmands

**fromage à pâte persillé et dessert au chocolat noir**

1/2

## Domaine la Luminaille

696 chemin la Luminaille, 84110 RASTEAU

Tel. 06 98 95 23 88 - domainelaluminaille@gmail.com

domainelaluminaille.fr - facebook.com/domainelaluminaille

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



INTER RHÔNE



#### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 16 % 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, AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France, Agriculture Raisonnée

#### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.40 ha

Âge moyen des vignes: 70 ans

Rendement: 25 hL/ha

Volume de production: 1600

Sucre résiduel: 105 g/l

pH: 3,5

Acidité tartrique: 2.5 g/l

Acidité volatile: 0.28 g/l

Acidité totale: 3 g/l

SO2 free: 13 mg/L

SO2 total: 45 mg/L