



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

GARANCE

Appellation

AOC Rasteau

Туре

Rouge

Millésime

2022

Cépages

Grenache noir 70%, Carignan 25%, Mourvèdre 5%

EN BREF

La cuvée Garance est une sélection des plus vieilles vignes de la propriété, en mettant en avant les argiles bleues du terroir de la Luminaille.

PRÉSENTATION

Situation

Nord de l'Appellation Rasteau

Terroir

Sélection d'une parcelle bien caractéristique du Terroir de La Luminaille: composée de marnes argileuses bleues et grises, en coteaux, et âgée de plus de 90 ans, cette parcelle est l'une des plus vieilles vignes du Domaine.

□ la vigne

Agriculture Biologique, travail du sol, vendanges manuelles, tri à la vigne.

Vendanges

22/09/2022

Vinification

Égrappage et longue cuvaison, avec levures indigènes. Remontages réguliers. Fermentation malolactique. Rendement 30HL/ha.

Élevage

Elevage de 12 mois en cuves béton (70%) et demi muids (30%).

CONSEILS

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Accords gourmands

joues de boeuf, agneau

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 15 % 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

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1 ha Âge moyen des vignes: 80 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 3500

pH: 3,7

Acidité volatile: 0.5 g/l Acidité totale: 3 g/l