



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

LUMINARIS

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Clairette 90%, Bourboulenc 10%

EN BREF

Cette cuvée a été baptisée Luminaris (la lumière en latin) en référence au terroir de la Luminaille.

PRÉSENTATION

Terroir

Terroir Argilo-calcaire, lieu dit " la Luminaille" + secteur Montagne de Rasteau (lieu dit Gélégrières)

la vigne

Travail du sol, ébourgeonnage, vendanges manuelles, tri à la vigne

Vendanges

15/09/2023

Vinification

Vendanges à la main. Pressurage en grappes entières. Vinification en cuves inox a basse température, avec levures indigènes.

Élevage

Elevage en cuve Inox (60%) et demi muid de 2 vins (40%) jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

CONSEILS

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Nez floral (fleurs blanches, acacia). La bouche est sapide, fluide, ronde, sur les fruits à chair blanche (poires william) et les notes de miel. Belle minéralité

Accords gourmands

a déguster à l'apéritif, avec un tartare de saumon et des fromages de chèvre frais

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

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



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, AB Agriculture Biologique

Certifié par FR-BIO-10 Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1 ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 4000

pH: 3.3

Acidité volatile: 0.31 g/l

Acidité totale: 3 g/l