



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

Grenat

Appellation

AOC Vin Doux Naturel Rasteau

Type

Rouge

Millésime

2023

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.

□ la vigne

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

Vendanges

04/10/2023

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

Aspect visuel

couleur grenat

Au nez

comptée de cerises, figes, épices, cannelle

En bouche

bouche suave, ronde, avec des notes de fruits murs (figes, cerise kirchée, figue);

Finale fruitée et complexe sur des notes de pâtes d'amandes.

1/2

## Domaine la Luminaille

696 chemin la Luminaille, 84110 RASTEAU

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

domaineluminaille.fr - facebook.com/domaineluminaille

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



INTER RHÔNE



#### Accords gourmands

fromage à pâte persillé et dessert au chocolat noir  
gâteau de Noël

#### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 17 % 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: 0.50 ha

Âge moyen des vignes: 70 ans

Rendement: 25 hL/ha

Volume de production: 2500

Sucre résiduel: 80 g/l

pH: 3,6

Acidité volatile: 0.29 g/l

Acidité totale: 2.8 g/l

SO<sub>2</sub> free: 11 mg/L

SO<sub>2</sub> total: 36 mg/L