



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

LUMINARIS

Appellation

AOC Rasteau

Type

Rouge

Millésime

2021

Cépages

Grenache noir 55%, Carignan 20%, Mourvèdre 15%, Syrah 10%

EN BREF

Cette cuvée issue de tous les cépages du Domaine la Luminaille, a été baptisée Luminaris, en référence au terroir de la "Luminaille" (cultivé en Agriculture Biologique, certification en 2020).

PRÉSENTATION

Situation

Nord de l'Appellation Rasteau

Terroir

Marnes argileuses bleues, grises, et jaunes du quartier de la Luminaille.

À la vigne

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

Vendanges

20/09/2021

Vinification

Vendanges manuelles. Égrappage. Longue cuvaison en cuves béton, avec levures indigènes. Remontages réguliers.

Élevage

Elevage de 20 mois en cuves béton (60%) et demi muids de 3 vins (40%).

CONSEILS

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Des arômes de petits fruits rouges croquants (cerise, fraise écrasée, framboise). La bouche est souple, ronde, fruitée et gourmande ; Un beau fruit gouleyant termine sur une finale fraîche et juteuse.

Accords gourmands

Tian de légumes méditerranéen avec un roti de Boeuf/ou Porc

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

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 (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

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 2.5 ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 5700

pH: 3.6

Acidité volatile: 0.3 g/l

Acidité totale: 3.3 g/l

SO2 free: 20 mg/L

SO2 total: 50 mg/L