



Vin de France Rosé APIS 2023

Cette cuvée issue de Mourvèdre, Cinsault et Grenache est un rosé de presse. Apis ou « les abeilles » en latin fait référence à la biodiversité naturellement présente sur le domaine la Luminaille. Production en Agriculture Biologique (certification en 2020 par Ecocert FR BIO 01).

Cépages : Mourvèdre 50%, Cinsault 25%, Grenache 25%

Terroir : Terroir argilo-calcaire sur la commune de Rasteau

Vinification : Vendanges réalisées à la main. Pressurage direct de la vendange entière. Débourbage de 48h avec le froid puis fermentation avec levures indigènes. Fermentation malolactique. Elevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps (avec filtration).

Dégustation : Le nez est frais et croquant avec des notes de petits fruits rouges (fraises des bois). La bouche est ronde et fruitée, avec des tannins fins. Finale sur la fraîcheur et les petits fruits rouges.

Accords mets & vins : tartare de saumon, ceviche de poisson et baies roses

DOMAINE LA LUMINAILLE - Julie PAOLUCCI

696 Chemin La Luminaille, 84110 RASTEAU

www.domainelaluminaille.fr/ domainelaluminaille@gmail.com Tél : +33 (0)6 .98.95.23.88