



## Vin de France APIS 2023

Cette cuvée est issue de vieilles vignes de Grenache (50%) et de Carignan (50%). Apis ou « les abeilles » en latin fait référence à la diversité qui est naturellement présente sur le Domaine. Production en Agriculture Biologique (certification en 2020 par Ecocert FR BIO 01).

Cépages : Grenache 50% Carignan 50%

Terroir : Issu d'un terroir de parcelles en coteaux avec un sol argilo-calcaire sur la commune de Rasteau

Vinification : Vendanges réalisées à la main. Vinification classique, égrappés, avec levures indigènes en cuve béton. Extraction douce avec 1 remontage par jour. Macération de 3 semaines. Elevage en cuve béton jusqu'à la mise en bouteille au printemps. Vinifiée sans soufre ajoutés.

Dégustation : Le nez est fruité avec des notes de violettes, de petits fruits rouges écrasés (fraises), et d'épices. La bouche est ronde et fruitée, avec des tannins fins. Finale sur les épices et les fleurs blanches.

Accords mets & vins : Grillades, Charcuterie et fromage

**DOMAINE LA LUMINAÏLLE** - Julie PAOLUCCI

696 Chemin La Luminaille, 84110 RASTEAU

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