



LE VIN



Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

GARANCE

Appellation

AOC Rasteau

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

Grenache noir 70%, Carignan 25%, Mourvèdre 5%

EN BREF

“Garance” provient d’une sélection parcellaire emblématique du terroir de La Luminaille, au nord de Rasteau.

PRÉSENTATION

Situation

Nord de l’Appellation Rasteau

Terroir

Terroir de la Luminaille

Vigne, âgée de plus de 80 ans, est plantée sur des marnes argileuses bleues et grises, en coteaux exposés sud-est.

la vigne

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

Vendanges

22/09/2022

Vinification

Après égrappage, la fermentation se déroule en cuves bétons avec levures indigènes, afin de préserver la pureté du fruit et la typicité du terroir.

Les macérations sont douces et longues, favorisant une extraction délicate des tanins et des arômes.

Élevage

Elevage de 12 mois en cuves béton (70%) et demi muids (30%).

CONSEILS

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

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



Robe : Rouge profond aux reflets pourpres.

Nez : Intense et harmonieux, sur les fruits noirs mûrs (mûre, cassis, cerise noire) accompagnés de notes d'épices douces, de garrigue et d'une subtile touche florale.

Bouche : Ample et veloutée, marquée par un fruit généreux et des tanins fondus. L'équilibre entre richesse et fraîcheur souligne la finesse du millésime.

La finale, longue et élégante, révèle une belle complexité aromatique, sur des nuances de fruits noirs et d'épices méditerranéennes.

Aspect visuel

Robe : Rouge profond aux reflets pourpres.

Au nez

Nez : Intense et harmonieux, sur les fruits noirs mûrs (mûre, cassis, cerise noire) accompagnés de notes d'épices douces, de garrigue et d'une subtile touche florale.

En bouche

Bouche : Ample et veloutée, marquée par un fruit généreux et des tanins fondus. L'équilibre entre richesse et fraîcheur souligne la finesse du millésime. La finale, longue et élégante, révèle une belle complexité aromatique, sur des nuances de fruits noirs et d'épices méditerranéennes.

Accords gourmands

S'accorde parfaitement avec un rôti de Bœuf Wellington, un agneau confit aux herbes de Provence, ou un Tian de légumes méditerranéen.

Délicieux également avec des gibiers tendres, des pâtes aux truffes, ou des fromages affinés;

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 15 % 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

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1 ha

Âge moyen des vignes: 80 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 3500

pH: 3,7

Acidité volatile: 0.5 g/l

Acidité totale: 3 g/l

2/2

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