



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

LUMINARIS

Appellation

AOC Rasteau

Type

Rouge

Millésime

2022

Cépages

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

#### 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.

□ la vigne

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

Vendanges

22/09/2022

Vinification

Les vendanges sont manuelles. Après égrappage total, la fermentation s'effectue en cuves béton avec levures indigènes, à température modérée pour préserver l'éclat du fruit.

Élevage

Elevage de 20 mois en cuves béton (100%) .

#### CONSEILS

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Robe : Rouge rubis brillante aux reflets grenat clair.

Nez : Expressif et gourmand, marqué par des arômes de petits fruits rouges croquants — cerise, fraise écrasée, framboise — avec une touche légère

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**



d'épices douces.

Bouche : Souple, ronde et fruitée, elle séduit par sa gourmandise immédiate et sa texture soyeuse. Le fruit gouleyant domine, soutenu par une fraîcheur juteuse qui prolonge la finale vive et harmonieuse.

**Aspect visuel**

Robe : Rouge rubis brillante aux reflets grenat clair.

**Au nez**

Nez : Expressif et gourmand, marqué par des arômes de petits fruits rouges croquants — cerise, fraise écrasée, framboise — avec une touche légère d'épices douces.

**En bouche**

Bouche : Souple, ronde et fruitée, elle séduit par sa gourmandise immédiate et sa texture soyeuse. Le fruit gouleyant domine, soutenu par une fraîcheur juteuse qui prolonge la finale vive et harmonieuse.

**Accords gourmands**

Ce vin polyvalent et charmeur accompagne parfaitement un Tian de légumes méditerranéen, un rôti de Bœuf Wellington, ou des grillades et viandes blanches rôties.

Il se déguste également avec des charcuteries fines, une tarte salée ou un fromage de chèvre affiné.

**SPÉCIFICATIONS**

Teneur en alcool: 14.5 % 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

**DONNÉES TECHNIQUES**

Superficie du vignoble: 1.5 ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 5000

Sucre résiduel: 1.5 g/l

pH: 3.6

Acidité volatile: 0.38 g/l

Acidité totale: 3.2 g/l