



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

Grenat

Appellation

AOC Vin Doux Naturel Rasteau

Type

Rouge

Millésime

2023

Cépages

Grenache noir 100%

EN BREF

Ce Vin Doux Naturel Grenat est issu des plus vieux grenaches de la propriété (80 ans).

PRÉSENTATION

Présentation

Ce Vin Doux à la robe grenat profonde révèle toute la richesse des Grenaches quasi centenaires du Domaine.

Situation

Issu du terroir de la Luminaille, au nord de Rasteau, implanté sur des coteaux argilo calcaires exposés sud-est.

Terroir

Marnes argileuses bleues et grises en coteaux.

□ la vigne

Agriculture Biologique, travail du sol, ébourgeonnage, vendanges manuelles.

Vendanges

04/10/2023

Vinification

Vendanges réalisées à la main. Après égrappage, la fermentation s'effectue pendant six jours en cuves inox avec levures indigènes, pour préserver l'identité du terroir et du raisin. Un mutage sur grain est réalisé en milieu de fermentation, suivi d'une cuvaison de 4 jours avant décuvage. Ce travail précis permet d'obtenir une belle concentration aromatique tout en conservant fraîcheur et équilibre.

Élevage

Elevage de 10 mois en cuve inox.

CONSEILS

Service

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.

R

INTER RHÔNE



Température de service: 13°



Potentiel de garde

5 à 10 ans

Aspect visuel

Robe grenat

Au nez

Nez intense et éclatant, sur les fruits rouges compotés (cerises, figues), avec de subtiles notes d'agrumes et épiciées.

En bouche

Bouche juteuse, ronde et gourmande, elle s'ouvre sur une matière ample et veloutée. Les arômes de framboise et de cerise noire dominent, soutenus par une belle fraîcheur. La finale, longue et fruitée, révèle une complexité subtile et une pureté aromatique.

Accords gourmands

Idéal avec un fromage à pâte persillée (bleu, fourme d'Ambert), un dessert au chocolat noir, ou un gâteau de Noël riche en fruits secs et en épices.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 17 % 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, Agriculture Raisonnée

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.50 ha

Âge moyen des vignes: 70 ans

Rendement: 25 hL/ha

Volume de production: 2500

Sucre résiduel: 75 g/l

pH: 3,6

Acidité volatile: 0.29 g/l

Acidité totale: 2.8 g/l

SO2 free: 11 mg/L

SO2 total: 36 mg/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.

R

INTER RHÔNE