



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Appellation

AOC Vin Doux Naturel Rasteau

Type

VDN Rosé

Millésime

2024

Cépages

Grenache noir 100%

#### EN BREF

Ce Vin Doux Naturel Rosé révèle toute la gourmandise et la finesse du terroir de Rasteau

#### PRÉSENTATION

Terroir

Terroir de la Luminaille en Côteaux

□ la vigne

Travail du sol, ébourgeonnage, vendanges manuelles

Vendanges

Vendanges manuelles le 25/09/2024

Vinification

Les vendanges sont effectuées à la main. Les raisins sont pressurés en grappes entières, afin de préserver la pureté aromatique et la finesse du fruit. La fermentation alcoolique se déroule en cuve inox avec levures indigènes. Le mutage sur jus intervient au milieu de la fermentation (à une densité d'environ 1035), à l'aide d'alcool de marc, permettant de conserver une belle sucrosité naturelle et une expression fruitée intense.

Élevage

élevage sur lies en cuve jusqu'au printemps.

#### CONSEILS

Service

12 °

Potentiel de garde

10 à 15 ans

Dégustation

Robe : Rose pâle brillante aux reflets framboise.

Nez : Fin et expressif, marqué par de petits arômes de fruits rouges des bois, principalement la fraise fraîche et la framboise.

Bouche : Gourmande, juteuse et fruitée, elle séduit par sa douceur équilibrée et sa fraîcheur éclatante. La finale, tout en finesse, évoque les fraises compotées et une touche légèrement florale.

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



#### Aspect visuel

Robe : Rose pâle brillante aux reflets framboise.

#### Au nez

Nez : Fin et expressif, marqué par de petits arômes de fruits rouges des bois, principalement la fraise fraîche et la framboise.

#### En bouche

Bouche : Gourmande, juteuse et fruitée, elle séduit par sa douceur équilibrée et sa fraîcheur éclatante. La finale, tout en finesse, évoque les fraises compotées et une touche légèrement florale.

#### Accords gourmands

Idéal à l'apéritif, avec des fruits rouges frais, une tarte aux fraises, ou un dessert aux agrumes.

Il accompagne également à merveille des fromages frais ou une cuisine estivale et épicée.

#### 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

#### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.5 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Volume de production: 1345

Sucre résiduel: 75 g/l