



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

LUMINARIS

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages

Type

Blanc

Millésime

2025

Cépages

Clairette 90%, Bourboulenc 10%

EN BREF

Cette cuvée a été baptisée Luminaris (la lumière en latin) en référence au terroir de la Luminaille.

PRÉSENTATION

Présentation

Cette cuvée met à l'honneur les vieilles Clairettes du Domaine, issues de vignes âgées d'une quarantaine d'années.

Terroir

Issu de sols argilo-calcaires du lieu-dit "La Luminaille" et du secteur de la Montagne de Rasteau (lieu-dit "Gélégrières").

□ la vigne

Travail du sol, ébourgeonnage, vendanges manuelles, tri à la vigne

Vendanges

06/09/2025

Vinification

Vendanges à la main. Pressurage en grappes entières. Vinification en cuves inox a basse température, avec levures indigènes.

Élevage

Elevage en cuve Inox (60%) et demi muid de 2 vins (40%) jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

CONSEILS

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Dégustation

Nez : Fin et floral, marqué par les fleurs blanches et l'acacia, avec une touche délicate de fruits à chair blanche et jaune.

Bouche : Sapide, fluide et ronde, sur les fruits à chair blanche (poire Williams, pêche blanche) et de subtiles notes de miel. La finale révèle une belle minéralité, équilibrant la douceur et la fraîcheur.

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 : brillante, aux reflets pâles et argentés

Au nez

Nez : expressif et délicat, dominé par les fleurs blanches (acacia, aubépine) et une touche de fruits frais.

En bouche

Bouche : sapide et fluide, avec une belle rondeur. Les fruits à chair blanche (poire Williams, pêche blanche) s'expriment harmonieusement, soutenus par de subtiles notes de miel. La finale est fraîche, portée par une belle minéralité qui prolonge la dégustation.

Accords gourmands

À déguster à l'apéritif, avec un tartare de saumon, des fromages de chèvre frais ou des poissons en papillote.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5 % 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, AB Agriculture Biologique

Certifié par FR-BIO-10 Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 1 ha

Âge moyen des vignes: 40 ans

Rendement: 27.5 hL/ha

Volume de production: 3400

pH: 3.3

Acidité volatile: 0.4 g/l

Acidité totale: 3 g/l