



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

LUNAE

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Rouge

Millésime

2025

Cépages

Grenache noir 45%, Syrah 45%, Cinsault 10%

PRÉSENTATION

Présentation

Nouvelle cuvée créée en hommage à Léna, née le 12 juillet 2025.

Son nom, inspiré de la lune, symbolise la douceur, la lumière et le cycle de la vie.

Le millésime

Avec un début de printemps humide, puis un été très chaud et sec (2 canicules), suivi par des pluies en Septembre, le millésime 2025 a beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Millésime très fruité.

Terroir

Issu de jeunes vignes du terroir de La Luminaille, situées au nord de Rasteau, sur des sols argilo-calcaires et des éboulis caillouteux exposés sud-est (argiles jaunes et grises du Terroir de la Luminaille).

□ la vigne

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

Vendanges

Vendanges manuelles le 07/09

Vinification

Après égrappage total, la fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox avec levures indigènes, à température modérée pour préserver le fruit et la fraîcheur. Macération de 2/3 semaines.

Élevage

élevage en cuves béton.

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



CONSEILS

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Robe : Rouge rubis clair, brillante et limpide.

Nez : Élégant et expressif, sur les fruits rouges frais — fraise, framboise, cerise croquante — relevés d'une touche de pivoine et de garrigue.

Bouche : Souple, fraîche et gourmande, marquée par un fruit juteux et une texture soyeuse. Le vin exprime une belle énergie, avec une finale délicatement épicée et rafraîchissante.

Aspect visuel

Robe : Rouge rubis clair, brillante et limpide.

Au nez

Nez : Élégant et expressif, sur les fruits rouges frais — fraise, framboise, cerise croquante — relevés d'une touche de pivoine et de notes fumées;

En bouche

Bouche : Souple, fraîche et gourmande, marquée par un fruit juteux et une texture soyeuse. Le vin exprime une belle énergie, avec une finale délicatement épicée et rafraîchissante.

Accords gourmands

À déguster légèrement rafraîchi, sur des grillades estivales, des pâtes à la tomate, un tian de légumes, ou des charcuteries fines.

Parfait aussi avec une volaille rôtie, un fromage de chèvre affiné ou une cuisine méditerranéenne simple et parfumée.

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 14 % vol.

Allergènes (sulfite): Sans 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: 0,3 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 2600

pH: 3,7

Acidité volatile: 0,4 g/l

Acidité totale: 2,9 g/l