



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine la Luminaille - Domaine la Luminaille

Cuvée

Grenat

Appellation

AOC Vin Doux Naturel Rasteau

Type

Rouge

Millésime

2024

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

28/09/2024

Vinification

Les vendanges sont réalisées à la main. Après égrappage, la fermentation s'effectue pendant six jours en cuves inox avec levures indigènes, pour préserver l'identité du raisin et du terroir.

Un mutage sur grain est réalisé en milieu de fermentation, suivi d'une cuvaison de cinq 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

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



Service

Température de service: 13°

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Robe : Grenat profond aux reflets violette.

Nez : Intense et éclatant, sur les fruits rouges frais — framboise écrasée, cerise et groseille — avec de subtiles notes florales et épicées.

Bouche : Juteuse, ronde et gourmande, elle s'ouvre sur une matière ample et veloutée. Les arômes de framboise et de cerise noire dominant, soutenus par une belle fraîcheur.

Aspect visuel

Robe : Grenat profond aux reflets violette.

Au nez

Nez : Intense et éclatant, sur les fruits rouges compotés — framboise écrasée, cerise et groseille — avec de subtiles notes d'agrumes et épicées.

En bouche

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

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: 70 g/l

pH: 3,68

Acidité totale: 2.7 g/l