



Vin de France Rouge APIS 2024

Cette cuvée est issue de vignes de Grenache (50%) et de Carignan (50%), soigneusement cultivées sur le Domaine de la Luminaille. Son nom, Apis — « les abeilles » en latin — rend hommage à la diversité naturelle qui anime le vignoble et son environnement. Produite en Agriculture Biologique, la cuvée a obtenu la certification Ecocert FR BIO 01 en 2020.

Terroir : Issu d'un terroir de parcelles en coteaux avec un sol argilo-calcaire sur la commune de Rasteau

Vinification : Les vendanges sont réalisées à la main, dans le respect du fruit et de son intégrité. La vinification, classique et soignée, s'effectue à partir de raisins égrappés, avec des levures indigènes en cuve béton. L'extraction est douce, assurée par un remontage quotidien, pour préserver la finesse des tanins. Après une macération de trois semaines, seuls les jus de goutte sont conservés pour l'élevage, également en cuve béton, jusqu'à la mise en bouteille au printemps. Le vin est vinifié sans soufre ajouté, exprimant ainsi toute la pureté du raisin et du terroir.

Dégustation : Le **nez**, intensément **fruité**, s'ouvre sur des **arômes de violette**, de **fruits noirs** tels que la **mûre**, et de **subtiles notes épicées**. En **bouche**, le vin se montre **rond et ample**, porté par une belle **fraîcheur** et des **tanins fins**. La **finale** prolonge le plaisir sur des nuances **d'épices** et de **fleurs blanches**, offrant un équilibre délicat entre gourmandise et élégance.

Accords mets & vins : Ce vin s'accorde parfaitement avec des **grillades**, des **assortiments de charcuterie** ou encore une **sélection de fromages**. Un compagnon idéal pour une cuisine simple et conviviale, mettant en valeur son fruité et sa générosité.

DOMAINE LA LUMINAILLE - Julie PAOLUCCI

696 Chemin La Luminaille, 84110 RASTEAU

www.domainelaluminaille.fr/ [domainelaluminaille@gmail.com/](mailto:domainelaluminaille@gmail.com) Tél : +33 (0)6 .98.95.23.88