

Domaine Lumian « LES PINS »

Côte du Rhône Bio

Origine : Vallée du Rhône

*Cépage : Grenache blanc 40 %, Viognier 20 %
Clairette 17 %, Ugni blanc 12 % Bourboulenc 11 %*

Classification : AOP CDR Vin biologique

Contenance : 75 cl

Présentation :

Domaine en cave particulière, situé dans l'ENCLAVE DES PAPES, le domaine s'étend sur des terroirs très variés.

Travaillé et vinifié en bio depuis de longues années, c'est en 2008 que la propriété c'est officiellement convertie en AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Récoltée manuellement, la vendange triée à la récolte est égrappée. Elaboré en blanc de blanc, le raisin est directement pressé dans un pressoir pneumatique à faible pression.

Après une nuit en cuve, le jus est débourbé. La fermentation, lente est effectuée à basse température (14°/16°).

Dégustation :

ROBE : Vin à la robe jaune claire et aux reflets brillants.

NEZ : Son bouquet est intense et s'y mêlent la fraîcheur des fleurs blanches (aubépines) et la douceur des fruits (mangue, fruits exotiques et abricots) ce qui révèle l'excellente maturité des raisins.

BOUCHE : L'attaque en bouche est franche. C'est un vin ample, généreux et équilibré. En finale on retrouve les arômes de Viognier marqués par l'abricot.

TYPE : vin blanc

Conservation :

Se conservera jusqu'à 5 ans.

Alliance :

Ce vin friand pourra accompagner les apéritifs ou être servi sur un poisson grillé.



www.happy-wines.com