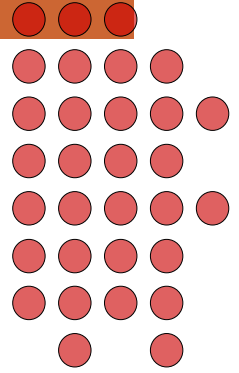


Domaine Lumian « LES PINS »

Côte du Rhône Bio



Origine : Vallée du Rhône

Cépage : Grenache 40 %, Syrah 33 %, Carignan 20 % Mourvèdre : 7 %

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. Récolté manuellement à pleine maturité, la vendange est en partie égrappée puis foulée. La vinification est traditionnelle avec un contrôle constant des températures et des densités. La cuvaison dure une dizaine de jours, avec un piégeage automatique toutes les six heures (nouvelle cuverie inox).

L'élevage se fait en cuverie béton pendant un an environ avant la mise en bouteille.

Dégustation :

ROBE : Robe rouge grenat

NEZ : Ce vin offre un nez de fruits rouges frais (cassis, fraise).

BOUCHE : La bouche, est harmonieuse et présente des tanins fins. Les arômes de fruits rouges sont amplifiés par une note de cuir en fin de dégustation.

TYPE : vin rouge

Conservation :

Se conservera 5 à 7 ans

Alliance :

Ce vin accompagnera avantageusement la cuisine méditerranéenne, les plats mijotés ou un fromage à pâte sèche.