



cave de

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON

AMATERRA

Appellation Origine Protégée

VENTOUX

Amaterra est une sélection BIO de la cave, d'où ce nom qui peut se traduire par « âme de la terre ».

Terroir

Sélection BIO de parcelles près du village de Goult – colluvions, créacé

Vinification

Traditionnelle par pressurage

Dégustation

Senteurs de cerises à l'eau de vie
Notes de cannelle et d'orange
Bouche ronde avec belle sucrosité
Attaque sur la cerise
Tanins fondus, finale fraîche

Conseil de conservation

à déguster dès à présent
vin à boire sur le fruit, peut se boire frais
conservation 3-5 ans en cave

Température de service

16-18 C°

Suggestion d'accompagnement

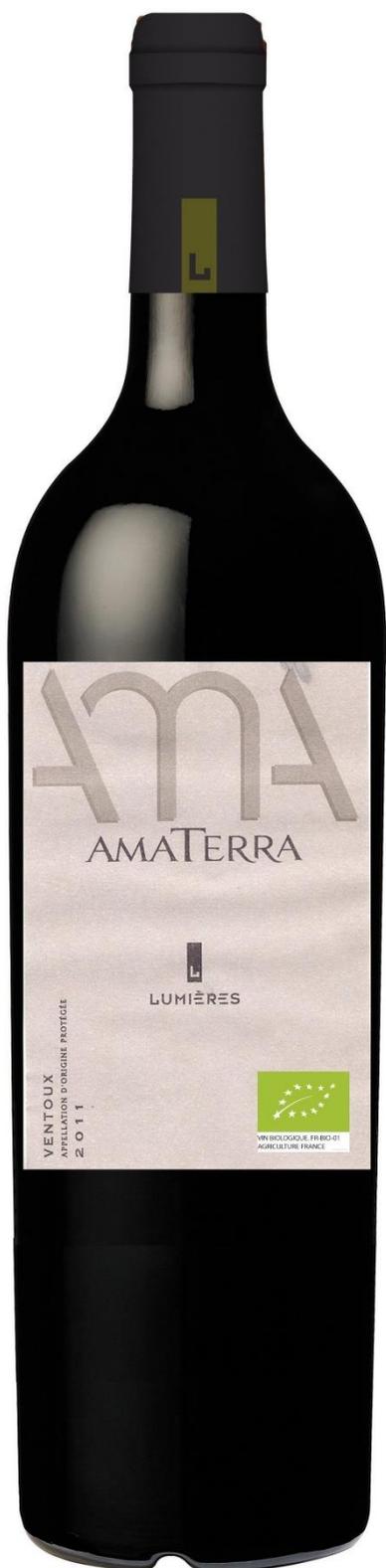
-  Carré d'agneau,
-  bœuf à la provençale
-  sauté de veau aux olives
-  Tajine de poulet, couscous
-  Brochettes et grillades,
-  Dessert au chocolat

Cépages

Grenache, Syrah

Couleur

Rouge



VIN BIOLOGIQUE. FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



c a v e d e

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON