

Collection

# LUMIÈRES

La cuvée Lumières est une sélection rigoureuse de grenache et syrah du village de Joucas.

## TERROIR

Eboulis calcaire, terrasses alluvionnaires

## CEPAGES

Grenach, Syrah

## VINIFICATION

Cueillette à maturité optimale  
Vinification traditionnelle avec cuvaison longue.

Elevage d'un an en cuve ovoïde

Traditionnelle par pressurage.

Fermentation et élevage en cuve ovoïde.

Les mouvements de convection créés par la forme ovoïde de la cuve favorisent une circulation permanente des lies fines permettant ainsi d'être le moins interventionniste possible.



CAVE DE LUMIÈRES

## DEGUSTATION

Nez de confiture de fraises écrasées. Senteurs de mûres. Bouche avec attaque ample, très onctueuse riche sur fruits noirs confiturés. Tanins fondus avec gras et complexité.

## CONSEIL DE CONSERVATION

Vin de garde

Peut se conserver 6 à 8 ans en cave

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

18-20 C°

## SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Viandes grillées ou en sauce  
Navarrin d'agneau  
Daube provençale  
Fromages doux