



cave de

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON

LUMIERES

Appellation Origine Protégée

VENTOUX

La cuvée Lumières est une sélection de très belles parcelles situées sur la commune de Joucas.

Terroir

Village de Joucas. Eboulis calcaires et terrasses alluvionnaires

Vinification

Traditionnelle

Dégustation

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
conservation 6-8 ans en cave

Température de service

18-20 C°
(Ouverture 1 heure avant la dégustation)

Suggestion d'accompagnement

-  Viandes grillées ou en sauce
-  Chapon de Noël, canard à l'Orange
-  Poulet basquaise, civet de lièvre
-  Gibiers
-  fromages doux

Cépages

Grenache, Syrah

Couleur

Rouge





c a v e d e

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON