

Collection

LUMINENSE

Appellation Origine Protégée VENTOUX

TERROIR

Eboulis calcaires et terrasses alluvionnaires.

CEPAGES

Grenach, Syrah

VINIFICATION

Vinification traditionnelle et cuvaison longue en cuve béton.

Elevage d'un an d'assemblage en partie en demi-muid et en cuve sphérique. Les tanins ressortent ainsi soyeux et fondus.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18-20 C°

(Ouverture 1 heure avant la dégustation)



DEGUSTATION

Nez d'une grande richesse, expressif aux arômes de cassis, framboises, d'épices douces. Bouche sans agressivité tannique avec structure onctueuse. Finale flatteuse en grande longueur sur notes de cassis.

CONSEIL DE CONSERVATION

Vin de garde
conservation 6-8 ans en cave

SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Viandes en sauce
Chevreuil grand veneur
Gigot rôti
Poêlée de cèpes