



cave de

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON

ROQUE DE L'AMANT

Appellation Origine Protégée

VENTOUX

Selon la légende on raconte qu' au moyen-âge un rocher était lieu de rendez-vous galant des gentilhommes de Goult. Au fil du temps il devint ainsi la Roque de l'Amant



Terroir

Cuvée de sélection rigoureuse de cuves



Vinification

traditionnelle



Dégustation

Nez très épicé, aux senteurs de confiture de fruits rouges et framboises.

Bouche fruité et complexe, généreuse avec jolie structure tannique



Conseil de conservation

Vin de garde

conservation 8-10 ans en cave



Température de service

18-20 C°

(Ouverture 1 heure avant la dégustation)

Suggestion d'accompagnement



Viandes grillées ou en sauce



Côte de boeuf



Chevreuril grand veneur



Civet de sanglier



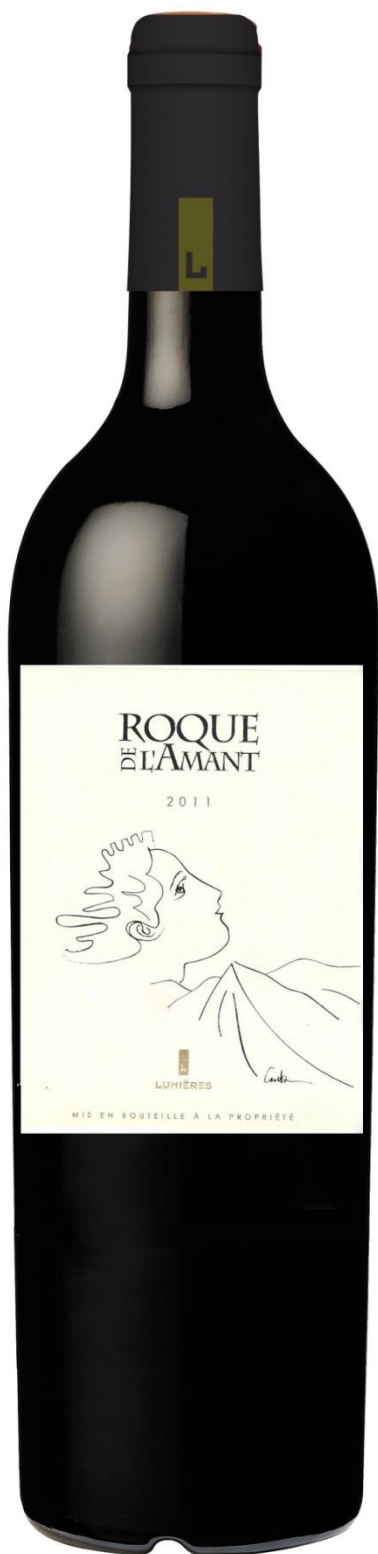
fromages doux

Cépages

Grenache, Syrah

Couleur

Rouge





c a v e d e

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON