



c a v e d e

LUMIÈRES

ENTRE VENTOUX & LUBERON



CHÂTEAU THOURAMME

Appellation Origine Protégée

LUBERON

Situé sur le versant nord du Luberon, près d'une noble bastide provençale du XVème siècle qui veille sur le vignoble. Château Thouramme est un AOP Luberon et se décline en rouge et rosé

Terroir

Plaine de Bonnieux, sol argilo-calcaire

Vinification

Rosé de saignée.

Dégustation

Jolie couleur pomelos.

Nez amylique aux notes pêches jaunes

Bouche avec attaque riche et douce,

Notes florales suivies de petits fruits

Conseil de conservation

vin à boire jeune et frais








peut-être conservé 2 ans en cave

Température de service

10-12 C°

(mettre au frais 2/3 heures avant la dégustation)

Suggestion d'accompagnement

-  apéritif
-  Salade niçoise
-  Soupe de poisson
-  Calamars à la provençale
-  Blanquette de veau
-  Brochettes et grillades
-  Paella, pizzas

Cépages

Grenache,
Syrah

Couleur

Rosé