



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

Traditionnelle.

Dégustation

Notes de cassis, confiture de mûres fraîches en nez, avec des arômes de groseilles, réglisse et poivre.

Bouche puissante et structurée, avec tanins bien présents. Bonne longueur.

Conseil de conservation






à déguster dès à présent

Conservation 4-6 ans en cave

Température de service

18-20 C°

Suggestion d'accompagnement

-  navarin d'agneau
-  Coq au vin
-  Civets et Plats en sauces
-  Rôti de porc
-  Lapin chasseur

Cépages

Grenache, Syrah

Couleur

Rouge

