

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES "VIEILLES VIGNES"

DOMAINE DE LUMIAN



TERROIR

Caillouteux avec un sous sol argilo-calcaire.



CÉPAGES

60 % Syrah, 40 % Grenache



VINIFICATION

Les raisins sont égrappés puis foulés. La vinification est traditionnelle. La cuvaison dure une quinzaine de jours en cuve inox avec pigeage du raisin.

Le vin est ensuite élevé pendant un an avant sa mise en bouteille.



DÉGUSTATION

Robe rouge sombre et profonde, le nez est très aromatique et s'y mêlent des notes de fruits noirs et d'épices.

C'est un vin puissant aux arômes d'olives noires. Des notes réglissées et épicées apportent à ce vin une finale originale.



ACCORDS METS ET VINS

Nous vous conseillons de le déguster avec un gibier ou des viandes marinées.