

CÔTES DU RHÔNE "LES PINS" ROUGE

DOMAINE DE LUMIAN



TERROIR

Caillouteux avec un sous sol argilo-calcaire. Les parcelles en hauteur ont un sol plus friable composé d'anciens bancs de sable datant du tertiaire.



CÉPAGES

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.



VINIFICATION

Récolté à pleine maturité. La vinification est traditionnelle.

La cuvaison dure une dizaine de jours, avec un pigeage automatique toutes les six heures. Elevage en cuve béton.



DÉGUSTATION

Robe rouge grenat. Ce vin offre un nez de fruits rouges frais (cassis, cerise). La bouche est harmonieuse et présente des tanins fins. Les arômes de fruits rouges sont amplifiés par une note de cuir en fin de dégustation.



ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagnera la cuisine méditerranéenne, les plats mijotés ou un fromage à pâte sèche.

Existe aussi en 37.5 cl et en coffret luxe magnum 150 cl