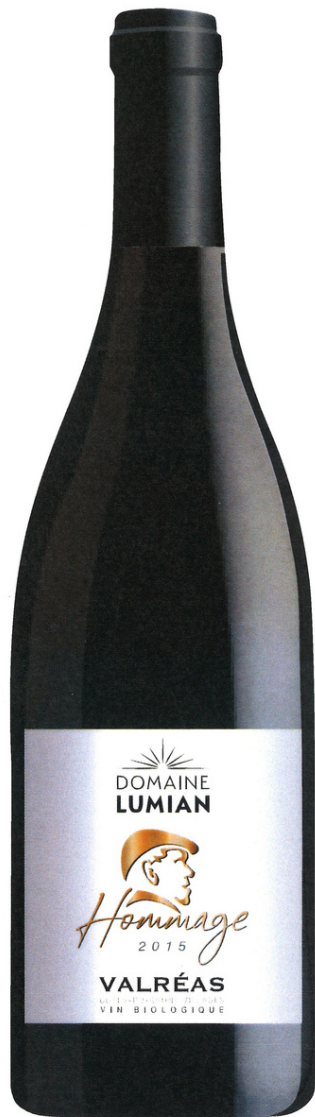


DOMAINE DE LUMIAN



TERROIR

Limono- calcaire.



CÉPAGES

50 % Grenache, 35 % Syrah, 5% Carignan et 2 % Mourvèdre.



VINIFICATION

La vendange est égrappée puis assemblée en cuve inox thermo régulée pour être vinifiée. Les fermentations durent de 2 à 3 semaines. Les vins sont élevés pendant une année en fût de chêne Français avant la mise en bouteille.



DÉGUSTATION

Robe grenat sombre. Nez très aromatique où se marient des notes de fruits rouges et noirs (mûres, framboise, cassis) et d'épices (coriandre, thym). Arômes en constante évolution vers des notes de cacao, torréfaction et vanille. En bouche, l'attaque est franche et souple, c'est un vin puissant et élégant offrant une belle persistance aromatique et une agréable sensation d'amplitude en fin de bouche.



ACCORDS METS ET VINS

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