

## DOMAINE DE LUMIAN

### CUVEE JEAN XXII

Millésime : 2004

Appellation : AOC Côtes du Rhône village

Terroir : essentiellement caillouteux avec un sous sol argilo-calcaire.

Age moyen des vignes : 30 ans.

Assemblage :       50 % de Grenache  
                          50 % de Syrah.

Méthode de vinification:

La vendange est récoltée manuellement, égrappée puis foulée. La vinification est traditionnelle avec un maintien des températures inférieures à 28 ° Celsius. La cuvaison dure une quinzaine de jours en cuve inox avec pigeage du raisin. Le vin est ensuite élevé durant un an avant sa mise en bouteille.

Dégustation:

Robe grenat sombre aux reflets violacés, le nez est très aromatique et s'y mêlent notes de fruits rouges et noirs et épices chaudes.  
En constante évolution vers des arômes d'olive et de garrigue, c'est un vin puissant aux tanins fins. Des notes réglissées et épicées apportent à ce vin une finale originale.