

COTES DU RHÔNE ROUGE 2001

NOM : DOMAINE DE LUMIAN

LOCALISATION : VALREAS-ENCLAVE DES PAPES

DENOMINATION PRODUIT : A.O.C Côtes du Rhône
Mise en bouteille au Domaine

TERROIR :

Essentiellement caillouteux avec un sous-sol argilo-calcaire. Les diverses parcelles en hauteur ont un sol plus friable, il se compose d'anciens bancs de sable datant du tertiaire.

CEPAGES :

Grenache	60 %
Syrah	20 %
Cinsault	10 %
Carignan	10 %

VINIFICATION :

Récolté manuellement à pleine maturité, la vendange est en partie égrappée puis foulée. La vinification est traditionnelle avec un contrôle constant des températures et des densités. La cuvaison dure une dizaine de jours, avec un pigeage automatique toute les six heures (nouvelle cuverie inox).

L'élevage se fait en cuverie béton.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe rouge rubis limpide aux reflets grenats.

Bouquet en constante évolution, allant de la crème de mûre et le poivre vers des arômes de cerise à l'eau de vie et de muscade.

L'attaque en bouche est souple, c'est un vin léger et friand aux tranins discrets.

C'est un vin qui s'accordera avec les viandes blanches, les rotis et les fromages frais.