

## COTES DU RHÔNE ROUGE 2004

**NOM** : DOMAINE DE LUMIAN

**LOCALISATION** : VALREAS-ENCLAVE DES PAPES

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

**PARTICULARITE** :  
Vin issu de l'agriculture biologique

**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	68 %
Syrah	16 %
Carignan	10 %
Mourvèdre	6 %

**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 durant un an avant la mise en bouteille.

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION** :  
Robe rouge grenat aux reflets violacés, ce vin offre un bouquet très ouvert aux arômes de fruits rouges (mûre, cerise). En fin de bouche, le poivre et la coriandre viennent intensifier la sensation de fraîcheur avant de faire place aux arômes de griotte et de cuir.  
Ce vin très bien équilibré, aux tanins fins demande 2 à 3 ans d'élevage en bouteille pour s'exprimer pleinement. Il accompagnera alors très bien une viande rouge, un petit gibier, un fromage affiné ou encore des plats exotiques sucrés/salés.