



Marie ROUAUD ET Olivier MAUNIER
Vignerons
Tél. : 33 (0) 475 981 151
E-mail : info@domainesaintluc.com
Web : www.domainesaintluc.com

L'Excellence de Saint-Luc

• Terroir & Assemblage

Fleuron de notre production, cette sélection est issue des terrains argilo-calcaires des coteaux du Domaine. Elaborée à partir de vieilles vignes du cépage Syrah, la recherche permanente d'équilibre dans la création de cette cuvée nous a amenés à compléter l'assemblage avec du Viognier dont l'époque de maturation coïncide avec la Syrah. Cette technique traditionnelle notamment utilisée en Côte Rôtie permet de développer un vin concentré, très fruité et épicé mais sans aucune agressivité, même jeune.

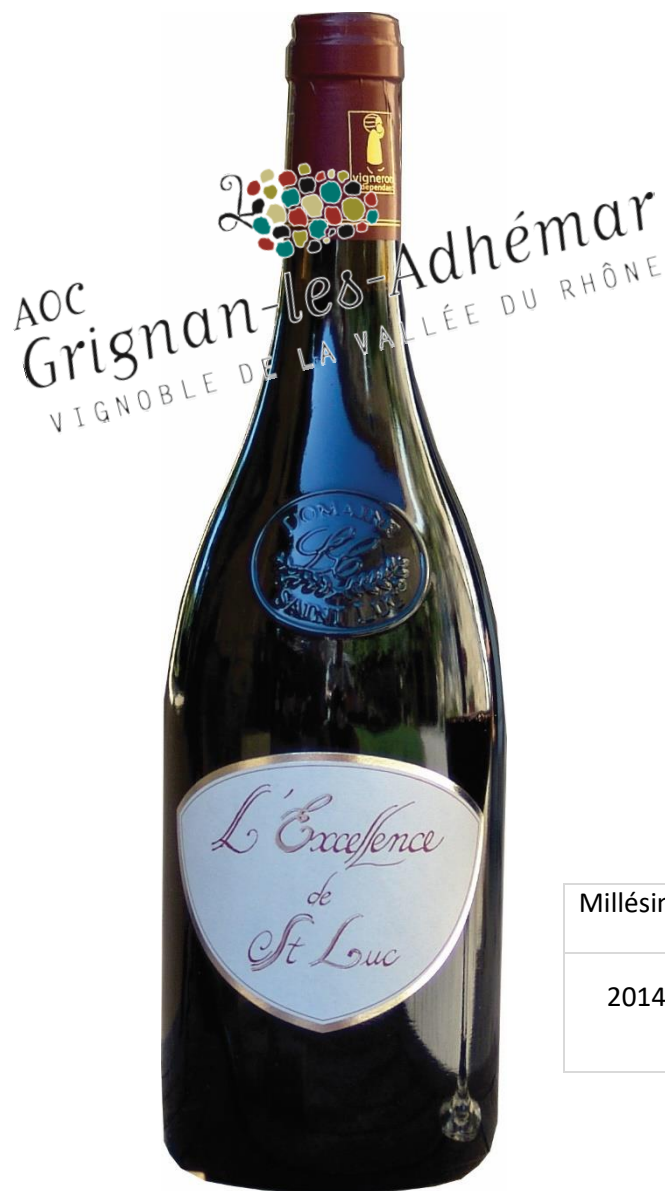
Cépages : 97% Syrah – 3% Viognier

Les rendements sont très bas (40 hl/ha) afin d'obtenir le meilleur équilibre entre la surface foliaire et la quantité de récolte.

• Vinification

Les vendanges sont égrappées et triées puis suivent une vinification dans la pure tradition, le souci du vigneron restant toujours de révéler du mieux qu'il peut «l'esprit du terroir».


Les temps de macération et le décuvage sont des opérations cadencées par la dégustation de la cuvée à tout moment de la création. La durée de macération est de 15 à 20 jours suivant les années. Vient ensuite l'élevage du vin qui s'effectue soit en pièces ou en cuves, le souci permanent étant l'expression du terroir. La mise en bouteille est suivie d'un élevage de plusieurs mois en cave permettant à notre cuvée d'atteindre son «excellence». Enfin L'Excellence de St Luc est prête et vous est présentée dans son habillage dépouillé qui traduit qu'ici, seul le vin est important !





• Dégustation

L'Excellence de St Luc présente une robe d'une couleur très sombre et intense, témoin d'une grande concentration. Au nez se mêlent les senteurs complexes de fruits noirs légèrement compotés et d'épices. Le fruit reste dominant dans l'expression globale soutenue d'une pointe florale.

La sensation d'équilibre continue en bouche, la diversité aromatique s'affirme ainsi qu'une forte impression de réglisse à la violette. L'onctuosité caractérise la structure douce des tanins enrobés. La persistance aromatique est surprenante et délicieuse.

 Température de consommation : 18°C

 S'accorde à la perfection avec un bœuf en crouste, un tournedos Rossini, Foie gras poêlé.

 Savoir attendre pour atteindre un grand plaisir de dégustation. Potentiel de garde jusqu'à 8 années.

Millésime	
2014	

