



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

## Cuvée Emiliane

### • Terroir & Assemblage

Cette cuvée est un hommage aux femmes du Domaine et à la Syrah, notre cépage majoritaire.

Le nom de cette cuvée en l'honneur des premières vigneronnes du Domaine traduit déjà toute la féminité que nous avons voulu donner à ce vin. La recherche ici est avant tout l'aspect fruité et souple, c'est pourquoi nous sélectionnons les parcelles de Tricastin aux sols plus frais et des vignes de 30 à 40 ans permettant une jolie concentration sans rudesse tout en préservant une légère structure.

Cépages : 65% Syrah – 35% Grenache

Les rendements sont volontairement abaissés à 45 hl/ha afin d'obtenir le meilleur équilibre entre la surface foliaire et la quantité de récolte.

### • Vinification

L'art du vigneron est ensuite d'exprimer et de révéler le plus fidèlement possible les éléments du terroir. Pour cela les raisins sont triés rigoureusement et la vinification reste traditionnelle, en vendange égrappée.

Un temps de macération adapté, suffisant et sans excès (10 à 15 j selon les années) favorise le développement des arômes fruités sans extraire des tanins trop durs. Enfin la dégustation seule déclenche le moment du décuage.

Un élevage court en cuve nécessaire à la clarification des vins complète l'élaboration de cette Cuvée Emiliane avant la mise en bouteille. Cette dernière étape, choisie au moment le plus opportun de la vie du vin, retient en bouteille tout le fruit de notre belle région de Drôme Provençale.




### • Dégustation


Une jolie robe grenat intense et lumineuse habille cette cuvée qui conserve des nuances bleutées dans sa jeunesse.


Au nez, le fruit amoureuxment préservé est magnifiquement présent avec une touche florale de violette toute particulière.

La bouche concentrée, dominée par les saveurs de fruits rouges offre une sensation de douceur et de suavité.

L'équilibre est très souple, les tanins sont plaisants apportant à l'ensemble une persistance aromatique remarquable.

 Température de consommation : 16°C

 Ce vin accompagnera parfaitement les volailles rôties, les poêlés de champignon, des plats gourmands à base de crème.

 À consommer dans les 5 ans

