

EXCELLENCE

Grignan-Les-Adhémar



97% Syrah 3% Viognier

Terroir & Vinification

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 amené à compléter l'assemblage avec du viognier. Cette technique traditionnelle nous permet de développer un vin concentré, très fruité et épicé mais sans aucune agressivité, même jeune.

Les raisins sont triés rigoureusement et la vinification reste traditionnelle, en vendanges égrappées.

Elevage en cuve béton

La mise en bouteille est suivie d'un élevage de plusieurs mois en cave permettant à notre cuvée d'atteindre son « excellence ».

Dégustation

Elle présente une robe de couleur très sombre et intense, témoin d'une grande concentration.

Au nez se mêlent senteurs complexes de fruits noirs légèrement compotés et d'épices. Le fruit reste dominant dans l'expression globale soutenue d'une pointe florale.

En bouche, la sensation d'équilibre continue, 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 : 16°*

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

 *Savoir attendre pour atteindre un grand plaisir de dégustation. Potentiel de garde jusqu'à 10 ans*

Marie Rouaud & Olivier Maunier
Domaine Saint Luc
132 chemin des étangs
26790 Baume de Transit
04.75.98.11.51
info@domainsaintluc.com
www.domainsaintluc.com