

TRADITION

Grignan-Les-Adhémar



65% Syrah 35% Grenache

Si nous n'avons pas donné de nom à cette cuvée c'est parce qu'elle correspond parfaitement aux vins de l'appellation.

Terroir & Vinification

C'est un bon représentant du terroir et de son expression originale et spécifique due aux sols forgés par les alluvions et les collines de sable et de grès.

Cette composition typique du terroir si importante pour la truffe nous permet d'avoir des vins particulièrement fruités.

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

Elevage en cuve béton

Dégustation

La couleur rouge grenat profond fait miroiter des reflets rubis, témoignage d'un vin en pleine maturité.

Les arômes de fruits rouges et noirs associés (cerise, framboise, fraise) auxquels succèdent réglisse et garrigue sont caractéristiques.

En bouche, cette cuvée apparaît noble et flatteuse, tout en longueur et souplesse. La structure se montre riche et puissante, avec des tannins concentrés offrant un bel équilibre sans puissance excessive.

 *Température de consommation : 16°*

 *Facile à accommoder, notre tradition se marie parfaitement avec la charcuterie, le fromage et les barbecues. Il peut même se laisser déguster à l'apéritif avec quelques rondelles de saucisson*

 *A consommer dans les 3 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