



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

Tradition Rouge

• Terroir & Assemblage

Si nous n'avons pas donné de nom à cette cuvée c'est parce qu'elle correspond parfaitement au vin de l'appellation. 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 vignes de 30 à 50 ans, bien établies et équilibrées dans cet environnement, donnent alors tout naturellement un vin de terroir.

Cépages : 65% Syrah – 35% Grenache

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

• Vinification

La vinification est conduite traditionnellement au Domaine Saint Luc avec un tri des raisins sur table et un égrappage avant encuvage.

La cuvaison dure de 10 à 15 jours à 27-29°C, c'est la dégustation qui permet de décider la fin de la macération.

Le vin est ensuite clarifié et s'affine lors d'un élevage en cuves qui va préserver l'aspect fruité de cette cuvée. La mise en bouteille, réalisée au meilleur moment, confère à cette cuvée la typicité du terroir de la Drôme Provençale.



• 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, toute en longueur et en souplesse. La structure se montre riche et puissante, avec des tannins concentrés offrant un bel équilibre sans puissance excessive.

La finale est ponctuée de cette petite note de violette, typique de la Syrah.

Température de consommation : 16°C

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

À consommer dans les 5 ans

Millésime	
2016	
2017	

