

*Les Décalés*

# ROUSSANNE

IGP VAUCLUSE

## TERROIR

Sol argilo-calcaire

## CEPAGES

100% Roussanne

## VINIFICATION

Traditionnelle par pressurage

## DEGUSTATION

Blanc très pâle  
Notes de pamplemousse et buis à  
l'aération  
Bouche en tension fraîche  
qui finit sur zest d'agrumes



CAVE DE LUMIÈRES

## CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

## ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, charcuterie, salades variées  
Plats exotiques / épicés, pizzas, Aïoli  
Brochettes et grillades  
Fromages jeunes

# Les Décalés

## GRRRENACHE

IGP VAUCLUSE

### TERROIR

Sol argilo-calcaire

### CEPAGES

100% Grenache

### VINIFICATION

Traditionnelle par pressurage

### DEGUSTATION

Robe rose pâle  
Bouche souple, fraîche, désaltérante  
Notes de framboise, fraise, agrumes



### CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

### ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, charcuterie, salades variées  
Plats exotiques / épicés, pizzas, Aïoli  
Brochettes et grillades  
Fromages jeunes

# Les Décalsés

## CINSAULT

IGP VAUCLUSE

### TERROIR

Sol argilo-calcaire

### CEPAGES

100% Cinsault

### VINIFICATION

Traditionnelle

### DEGUSTATION

Robe rouge intense  
Bouche gouleyante, fruitée  
Notes de framboise, pêche,  
fleurs blanches, fruits secs



### CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18°C  
Peut se boire frais

### ACCORDS METS ET VIN

Tapas, pizzas  
Charcuterie, grillades  
Cuisine asiatique, orientale  
Fromages jeunes

# Héritage

## DOMAINE TERRUS

AOC VENTOUX

Situé sur la petite route ralliant Goult et Roussillon, le domaine Terrus, près d'une petite pinède est constitué de vieilles vignes.

### TERROIR

Sol sablonneux-ocreux

### VINIFICATION

Pressurage direct

### CEPAGES

Grenache, Syrah

### DEGUSTATION

Nez complexe, expressif, amylique  
Bonbons, banane, fruits exotiques  
Bouche ample et équilibrée, finale  
fraîche et fruité



### CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent  
Vin à boire jeune et frais  
Peut se conserver 2 ans en cave

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

### ACCORDS METS ET VIN

Apéritif  
Soupe au pistou  
Paëlla, pizza  
Viande blanche  
Salades variées, barbecue  
Fromages jeunes

# Héritage

## DOMAINE TERRUS

AOC VENTOUX

Situé sur la petite route ralliant Goult et Roussillon, le domaine Terrus, près d'une petite pinède est constitué de vieilles vignes.

### TERROIR

Sol argilo-calcaire

### VINIFICATION

Traditionnelle

### CEPAGES

Grenache, Syrah

### DEGUSTATION

Senteurs de petits fruits rouges, framboises  
Belle structure souple, finale tout sur le fruit



CAVE DE LUMIÈRES

### CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent  
Vin à boire sur le fruit et légèrement frais l'été  
Conservation 3-4 ans en cave

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18 C°

### ACCORDS METS ET VIN

Terrines, rillettes, pâtés  
Charcuterie  
Pot-au-feu  
Brochettes et grillades  
Viandes blanches  
Fromages jeunes

# Héritage

## Aubépine

AOC VENTOUX

### TERROIR

Sol argilo-calcaire

### CEPAGES

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

### VINIFICATION

Traditionnelle par pressurage

### DEGUSTATION

Jaune pâle, refelts verts  
Senteurs poire Williams, ananas  
Bouche avec sucrosité acidulée et  
gourmande  
Finale fraîche



### CONSEIL DE CONSERVATION

Conservation 2-3 ans en cave

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

### ACCORDS METS ET VIN

Apéritif  
Poissons en sauce ou grillés  
Crustacés, fruits de mer  
Saumon, viandes blanches  
Fromage de chèvre

# Héritage

## CHÂTEAU THOURAME

AOC VENTOUX

Situé versant Nord du Luberon, sur le village de Bonnieux, le Château Thourame veille sur son vignoble depuis plusieurs générations de vignerons.

### TERROIR

Pleine de Bonnieux  
Sol argilo-calcaire

### VINIFICATION

Traditionnelle

### DEGUSTATION

Senteurs de petits fruits rouges,  
framboises  
Belle structure souple, finale tout sur  
le fruit

### CEPAGES

Grenache, Syrah  
Vermentino



### CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent  
Vin à boire sur le fruit et légèrement  
frais l'été  
Conservation 3-4 ans en cave

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-18 C°

### ACCORDS METS ET VIN

Terrines, rillettes, pâtés  
Charcuterie  
Pot-au-feu  
Brochettes et grillades  
Viandes blanches  
Fromages jeunes

# Héritage

## CHÂTEAU THOURAME

AOC VENTOUX

Situé versant Nord du Luberon, sur le village de Bonnieux, le Château Thourame veille sur son vignoble depuis plusieurs générations de vignerons.

### TERROIR

Pleine de Bonnieux  
Sol argilo-calcaire

### VINIFICATION

Traditionnelle

### DEGUSTATION

Nez marqué fruits rouges confiturés et épices.  
Bouche ronde et texturée, tanins soyeux.

### CEPAGES

Syrah 85%  
Grenache 15%



CAVE DE LUMIÈRES

### CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent  
Conservation 4-6 ans en cave

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

18-20 C°

### ACCORDS METS ET VIN

Navarin d'agneau  
Coq au vin  
Civets et Plats en sauces  
Rôti de porc  
Lapin chasseur



Collection

# LUMIÈRES

Cuvée de sélection du Cépage VIOGNIER qui a voyagé depuis sa patrie de Condrieu dans le nord de la vallée du Rhône jusque dans notre vignoble

## TERROIR

Sol argilo-calcaire

## CEPAGES

100% VIOGNIER

## VINIFICATION

Traditionnelle par pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve ovoïde.  
Les mouvements de convection créés par la forme ovoïde de la cuve favorisent une circulation permanente des lies fines permettant ainsi d'être le moins interventionniste possible.



## DEGUSTATION

Jaune doré  
Senteurs d'abricots frais, crème au citron  
Bouche opulente, richesse, gras  
Fraîcheur en finale, élégance

## CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent  
Vin à boire sur le fruit, à boire bien frais  
Conservation 2-4 ans en cave

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

## SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Apéritif  
Poissons en sauce, poissons grillés  
Crustacés, cocktail de crevettes  
Saumon, viandes blanches  
Asperges

Collection

# LUMIÈRES

La cuvée Lumières est une sélection rigoureuse de grenache et syrah du village de Joucas.

## TERROIR

Eboulis calcaire, terrasses alluvionnaires

## CEPAGES

Grenach, Syrah

## VINIFICATION

Cueillette à maturité optimale  
Vinification traditionnelle avec cuvaison longue.

Elevage d'un an en cuve ovoïde

Traditionnelle par pressurage.

Fermentation et élevage en cuve ovoïde.

Les mouvements de convection créés par la forme ovoïde de la cuve favorisent une circulation permanente des lies fines permettant ainsi d'être le moins interventionniste possible.



CAVE DE LUMIÈRES

## DEGUSTATION

Nez de confiture de fraises écrasées. Senteurs de mûres. Bouche avec attaque ample, très onctueuse riche sur fruits noirs confiturés. Tanins fondus avec gras et complexité.

## CONSEIL DE CONSERVATION

Vin de garde

Peut se conserver 6 à 8 ans en cave

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

18-20 C°

## SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Viandes grillées ou en sauce  
Navarrin d'agneau  
Daube provençale  
Fromages doux

Collection

# LUMIÈRES

La cuvée Lumières est une sélection rigoureuse de grenache et syrah du village de Joucas.

## TERROIR

Argilo-sablonneux

## CEPAGES

Grenach, Syrah

## VINIFICATION

Sélection particulière des meilleurs terroirs à rosé.

Cueillette à maturité optimale avec recherche d'un équilibre acide.

Pressurage direct, stabulation des moûts à froid.

Fermentation à basse température et élevage sur lies fines.



CAVE DE LUMIÈRES

## DEGUSTATION

Couleur rose saumoné  
Notes de mangue et litchi  
Bouche ample et complexe

## CONSEIL DE CONSERVATION

A déguster dès à présent  
Vin à boire jeune et frais  
Peut se conserver 2 ans en cave

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10-12 C°

## SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Apéritifs  
Viandes et poissons grillés  
Cuisine Méditerranéenne  
Sushi  
Salade de fruits  
Plancha de poissons ou légumes

*Collection*

# LUMINENSE

Appellation Origine Protégée VENTOUX

## TERROIR

Eboulis calcaires et terrasses alluvionnaires.

## CEPAGES

Grenach, Syrah

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle et cuvaison longue en cuve béton.

Elevage d'un an d'assemblage en partie en demi-muid et en cuve sphérique. Les tanins ressortent ainsi soyeux et fondus.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

18-20 C°

(Ouverture 1 heure avant la dégustation)



CAVE DE LUMIÈRES

## DEGUSTATION

Nez d'une grande richesse, expressif aux arômes de cassis, framboises, d'épices douces. Bouche sans agressivité tannique avec structure onctueuse. Finale flatteuse en grande longueur sur notes de cassis.

## CONSEIL DE CONSERVATION

Vin de garde  
conservation 6-8 ans en cave

## SUGGESTIONS DE DEGUSTATION

Viandes en sauce  
Chevreuil grand veneur  
Gigot rôti  
Poêlée de cèpes

