

domaine  
**ROUGE**  **BLEU**

---

## Lunatique Rouge

**Appellation:** Vin de France

**Couleur:** Rouge

**Production:** 1200 bouteilles

**Cépages:** 100% Grenache Noir

**Rendement:** 10hl/ha

**Alcool:** 15%

**VIGNOBLE:** Situé sur la commune de Sainte-Cécile-Les-Vignes, Domaine Rouge-Bleu puise son inspiration dans les principes fondamentaux de la biodynamie pour cultiver ses 8,5ha dont la moitié se situe en appellation Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile.

Les faibles rendements qui nous caractérisent sont la résultante naturelle de nos vieilles vignes, puisant leurs ressources dans des sols caillouteux et pauvres. Couplé au climat méditerranéen avec ses étés arides et renforcé par les effets sanitaires indispensables du Mistral, notre vignoble représente un environnement idéal pour la maturité parfaite de nos baies, exprimant ainsi toute la diversité de notre terroir.

**Lunatique** est notre cuvée prestige. 100% Grenache elle est issue de notre plus vieille parcelle plantée en 1910. Ce vin d'exception, destiné à la garde n'est produit que lors des grandes années.

**VINIFICATION:** Vendanges manuelles en petites caissettes de 10kg. Les baies sont foulées au pied, non éraflées. Macération et fermentation de quatre semaines sur levure indigène en demi-muids ouvertes (600L). Les rafles mûres ont été conservées afin d'aérer naturellement le chapeau de marc, créant des canaux naturels dans celui-ci et favorisant le contact avec la peau pour une meilleure extraction des matières. Fermentation malolactique et élevage en vieilles demi-muids durant 36 mois. Mis en bouteille à la main au Domaine, par gravité et sans aucune filtration. Ajout minimal de sulfite.

### NOTES DE DEGUSTATION:

**Couleur:** Robe grenat.

**Nez:** Fruits noirs surmûrs et épices chaudes.

**Bouche:** A la fois fin et puissant la bouche est généreuse aux arômes de fruits noirs évoluant sur des notes de café et de Forêt Noire. Excellent équilibre entre concentration, tannins et acidité donne à cette cuvée une grande longueur en bouche.

**ACCORDS CULINAIRES:** Servir à 17°C.

Décanter puis servir avec une daube Provençale, un gibier, une viande marinée ou un agneau braisé. Fromages. Desserts riches en chocolat.

