

Coups de Cœur Conseil Départemental 2015



Rouge : AOC Ventoux 2012 - Cave de Lumières

Cuvée Lumières

Cave de Lumières

84220 GOULT

Tél : 04 90 72 20 04

info@cavedelumieres.com

<http://www.cavedelumieres.com/>

La coopérative

Face au Luberon, entre Cavaillon et Apt, Goult (village typiquement provençal) bénéficie d'une situation géographique privilégiée, au centre de prestigieuses communes parmi les plus belles de France : Gordes, Roussillon, Lacoste, Ménerbes, Bonnieux...

La Cave de Lumières est implantée depuis sa création en 1925 dans le hameau de Notre Dame de Lumières. Haut lieu de pèlerinage, le hameau de Lumières tire son nom des apparitions de lumières à flanc de collines au moyen âge. Les écrits font aussi état de plusieurs miracles survenus au cours de différents pèlerinages.

Le vignoble d'une superficie de 630 hectares, est situé au sud de l'appellation Ventoux et au sud-est du vignoble de la Vallée du Rhône sur les communes de Goult, Gordes, Joucas, Roussillon ...

Les sols sont très variés : éboulis calcaires des Monts de Vaucluse, sols argilo-sableux voir même sables ocreux pour les vignes situées sur la commune de Roussillon.

Les vins élaborés sont issus de l'assemblage de cépages vinifiés séparément, de sélection de terroirs, de vieilles vignes et de quelques domaines : Domaine Terrus, Domaine Fontaube.

La production moyenne de 30.000 hl par an offre un grand choix de saveurs et de senteurs :

- Les vins rouges : 47% de la production
- Les vins rosés : 46% de la production
- Les vins blancs : 7% de la production

La cuvée

La cuvée Lumières est une sélection de très belles parcelles situées sur la commune de Joucas.

Terroir : Village de Joucas. Eboulis calcaires et terrasses alluvionnaires

Dégustation : 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 conservation 6-8 ans en cave

Température de service : 18-20 C° (Ouverture 1 heure avant la dégustation)

Suggestions d'accompagnement :

- Viandes grillées ou en sauce
- Chapon de Noël, canard à l'Orange
- Poulet basquaise, civet de lièvre
- Gibiers
- Fromages doux