

RASTEAU CUVÉE 1928 ROUGE

Vin biologique, certifié FR BIO 10

TERROIR

Marnes beiges et abondance de galets

CÉPAGES

Grenache 51 %, Syrah 49 %

1^{er} millésime en 2011, épuisé

2^{ème} millésime en 2015

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le ramassage des raisins s'effectue à la main avec tri. Les syrah sont vinifiés séparément. Toute la vendange est entièrement éraflée. Une pré-fermentation à froid de 24h est effectuée.

La fermentation se fait sous température contrôlée par échangeur thermique à 26-28°. Nous pratiquons des délestages (2 à 3) au cours de la vinification.

La cuvaison traditionnelle dure de 25 à 30 jours en cuve.

Vient ensuite le vieillissement en ½ muids, 12 mois seront nécessaires pour amener le vin à maturité.

DÉGUSTATION

D'une couleur profonde au rubis brillant.

Au nez, on note la mure et le marron glacé. Rond et doux en attaque, Les fruits persistent agréablement dans une structure fine et fondue. La finale longue, intense et légèrement mentholée est surprenante de fraîcheur.

CONSEILS

Vous apprécierez particulièrement notre Rasteau 1928 rouge avec l'agneau de 7h, le cochon rôti, les fromages à croûte fleurie, les crèmes brûlés à la violette.

Température de service : de 16 à 18°C

Existe en 75cL

**Bouteilles
Numérotées
1 à 2400**

