

RASTEAU ROUGE

Vin biologique, certifié FR BIO 10

TERROIR

Assemblage de 2 terroirs distincts:

- Marnes beiges et abondance de galets des hauteurs de Rasteau
- Argilo calcaire mêlé cailloutis des plaines

CÉPAGES

Grenache 70 %, Syrah 30 %

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 a 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 foudre de chêne, 4 mois seront nécessaires pour amener le vin à maturité.

DÉGUSTATION

Robe grenat jeune.

Nez sur le fruit, cassis, prunelle, cerise noire et discrètes notes épicées.

En bouche fraîcheur exprimant les notes de fruits rouges matures et de réglisse et de poivre avec une puissance maîtrisée.

CONSEILS

Encore fougueux dans sa jeunesse il accompagne à merveille les viandes braisées, grillées.

Température de service : de 16 à 18°C

Existe en 75cL, 150cL

