

# DOMAINE CHRISTOPHE SEMASKA



## AOP RASTEAU

### *Sélection Or*

**CÉPAGE**  
80% grenache  
10% mourvèdre  
10% syrah

**APOGÉE** 5 à 10 ans

**T° DE SERVICE** 15°C



### ***Terroir***

La cuvée de *Rasteau* provient de vignes âgées en moyenne de 50 ans. Les vignes sont cultivées sur des sols pauvres, composés de marnes calcaires brunes recouvrant un sous-sol de grès rouge. Ce type de sol, riche en calcaire et en argile, est particulièrement favorable à la culture de la vigne.

### ***Vinification***

Il s'agit d'une sélection des meilleurs fûts élevés pendant 36 mois, ce qui lui permet de développer sa complexité et son équilibre. La production est limitée à 1500 bouteilles. Nous retrouvons les marqueurs de la cuvée *Rasteau* mais complexifié par cet élevage prolongé.

### ***Dégustation***

Ce *Rasteau* offre une matière ample et souple.

### ***Accord mets et vins***

Pour un accord mets et vins original, associez ce *Rasteau* à un magret de canard au miel. La douceur du miel et la richesse du canard complètent harmonieusement les notes fruitées et épicées du vin.