



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

Le climat méditerranéen, caractérisé par des journées chaudes et des nuits fraîches, favorise le développement des arômes et de la couleur du raisin.

Le vin est élevé pendant un an en cuve et en fût de chêne, ce qui lui permet de développer sa complexité et son équilibre.

Dégustation

Ce *Rasteau* offre des arômes de fruits mûrs, de vanille et de poivre au nez. En bouche, il est bien équilibré et présente une bonne longueur. En somme, il s'agit d'un vin complexe, issu d'un terroir méditerranéen propice à l'élaboration de vins de caractère.

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.