

Rasteau Vin Doux Naturel Rouge

CÉPAGES: 100 % Grenache

NATURE DU Sol : ARGILO-CALCAIRE, avec galets roulés en surface, vignes en coteaux exposés SUD Sud Est.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés, mis en cuve. Fermentation comme un vin rouge avec mutage à l'alcool de Marc quand il reste 90 g de sucre. Macération avec l'alcool pendant quelques jours pour extraire le plus possible de matières colorantes.



Une robe profonde d'un grenat soutenu, dégage des parfums de fruits rouges avec des notes de cerises et de griottes. Des tanins fondus et veloutés séduisent par leur finesse.

A servir très frais en apéritif et en dessert.

Se marie avec merveille avec un fondant au chocolat, des tartes aux fruits rouges et des fraises.