

Rasteau 2015



CÉPAGES: 80% Grenache, 20% Syrah
AGE DES VIGNES : Grenache 40 ans et Syrah 30 ans

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

VINIFICATION traditionnelle. Cuvaision de 6 jours, contrôle des températures. Elevage en cuve béton afin de révéler l'authenticité du terroir et des cépages.

Un cru bien équilibré qui mérite un peu de patience pour livrer tout son potentiel.

Ce vin développe des arômes de fruits rouges, de réglisse. Les dégustateurs apprécieront également la finale suave et gourmande de cette cuvée.

En vieillissant il tiendra toute ses promesses et accompagnera de façon remarquable vos viandes, gibiers et fromages.

Il doit être servi entre 15° et 18°.

