

# Domaine les EVIGNEAUX RASTEAU



**Origine:** Bénédicte Bonnet, Benoit Lavau et Frédéric Lavau ont toujours été fans de l'Appellation Rasteau devenue cru en 2010 et qu'ils vinifient depuis plusieurs années. L'attachement particulier à ce vignoble dont ils reconnaissent l'exposition exceptionnelle et qu'ils jugent "atypique", les pousse à faire l'acquisition en 2014 de 10 ha de vignes. Les 12 parcelles sont réparties sur les terroirs les plus emblématiques de Rasteau. Un idéal dans leur projet de créer une cuvée capable de délivrer toute la complexité et la puissance de ce cru hors du commun.

**Terroirs:** Les vignes de Syrah sont installées sur les sols caillouteux et argileux des terrasses quaternaires de Bellerive, ensoleillées et précoces, au sud de l'appellation. Elles y trouvent des conditions parfaites de maturité.

Les Grenaches sont plantés au nord, sur des surfaces plus fraîches, augmentant la différence de températures jour/nuit et renforçant ainsi l'intensité colorante et aromatique du cépage. Les galets et graviers, mélangés à des argiles complexes permettent un drainage et une alimentation en eau constants et réguliers.

"Nez complexe et d'une grande profondeur, mêlant cassis, framboises et extrait de vanille. La bouche est charnue et développe son intensité et sa puissance sur toute la longueur. Les tanins sont robustes et bien intégrés, promettant un résultat spectaculaire après un séjour en cave de 3 à 5 ans pour les plus patients."

Assemblage : Grenache 50% Syrah 30% Carignan 10% Mourvèdre 5% Cinsault 5%

Rendement: 36 hl/ha

Egrappage à 100%

Vinification: macération pré-fermentaire à froid, puis macération 28 jours avec remontages et délestages

Elevage: 12 mois en barriques neuves de 228L

Tonnellerie : François Frères, Bourgogne.