



Rasteau



SITUATION : Nos raisins de l'appellation Rasteau proviennent de parcelles situées à proximité du Village, sur les coteaux caillouteux exposés est.



VIGNOBLE ET TERROIR :

Les Grenache et Syrah sont plantés sur un sol de galets roulés assez pentu, assez sec, favorisant des rendements faibles et des maturités tardives.



CÉPAGES : Grenache (50%) Syrah (50%)

ELABORATION :

Les raisins sont égrappés à 100% et mis en cuves inox thermo-régulées pour macérer pendant environ 25 jours avec des délestages en début de fermentation puis deux remontages par jour. Le vin est ensuite entonné pour 12 mois d'élevage à raison de la moitié de la cuvée, dans des barriques de 450L de 1 et 2 vins.



DÉGUSTATION :

Un vin aux forts accents méditerranéen, tant par ses arômes de garrigues et d'épices et fruits mûrs au nez que par sa puissance et son intensité en bouche. Un vin généreux mais néanmoins équilibré, avec une belle persistance aromatique.



SERVICE ET ACCORDS :

16-17°C, température intermédiaire permettant de canaliser sa puissance tout en laissant s'exprimer les arômes. Sur un agneau cuisiné aux herbes de Provence ou autres plats méditerranéens. A carafier une heure avant le service.



Carte d'identité des cépages

Grenache noir : originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il supporte très bien la sécheresse et donne des jus très sucrés.

Il est généralement assemblé et contribue à la puissance et au volume des vins du sud de la Vallée du Rhône.

Syrah : souvent palissée car peu résistante au mistral, ce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au Grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.



Find out more on our website www.lavau.fr

