

Rasteau Cru des Côtes du Rhône Rouge 2022



Présentation :

Bouteilles Bourguignonne lourde
Palette de 88 x 6 = 528 Cols

Terroir :

Marnes argileuses rouges et galets roulés

Vinification :

Traditionnelle, cuvaison longue de 30 jours avec délestages journaliers

Encépagement :

Grenache 69%, Syrah 23%, Mourvèdre 8%

Dégustation :

Visuel : Robe rouge rubis à reflets bleutés

Nez : Dominante de vanille et de confiture de fraise, note de cacao.

Bouche : Franche avec un beau volume. On retrouve les notes vanillées, légèrement sèveuses ainsi que les fruits composites avec des tanins discrets.

Mets et vins :

Vins de grande garde qui se marieront avec des légumes rôtis, de la charcuterie affinée, un magret de canard, des fromages affinés.

UNE ALLIANCE DE HAUTES QUALITÉS

1865 Route de Vaison 84110 SEGURET - Tél. 04 90 46 91 13 - adv@vignerons-roaix-seguret.fr