

RASTEAU "LES VALATS"

RASTEAU

INFORMATION

Appellation : RASTEAU

Cépage :
GRENACHE/SYRAH/MOURVE
DRE

Alcool : 14.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle en cuves bétons et inox. Elevage en cuve. Mises en bouteilles 10 à 12 mois après récolte.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : RHONE
SUD

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe pourpre et profonde.

Nez : Arômes de fruits légèrement confits (groseille, mûre..)

Bouche : Une bonne richesse tannique s'impose avec un côté généreux et solaire. La finale est longue sur des notes poivrées, mentholées et aux caractères chocolatés.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17°

Accords mets et vins :
VIANDES BLANCHES,
GIBIERS, FROMAGES,
VIANDES ROUGES

Garde :