Domaine de Pisan, Domaine de Pisan, AOC Rasteau, Rouge, 2022

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Plongeant leurs racines dans les collines de cailloux de la Vallée du Rhône Sud, les robustes ceps du vignoble de Rasteau, balayés par le mistral, aux raisins mûris dans la douce chaleur des galets, produisent des vins à la fois puissants et élégants.

TERROIR

Argilo-calcaire de 15 ha à 310 m d'altitude.

À LA VIGNE

Densité de plantation 4 000 pieds/ha, vendange manuelle à 100%, rendement : 38 hl/ha, taille courte en gobelet et cordon de Royat, culture raisonnée, travail mécanique du sol, fumure organique. L'âge moyen des vignes se situe autour des 50 ans.

VINIFICATION

Une vinification classique avec un eraflage à 100%, de longues macérations suivis de nombreux avec pigeage pour augmenter l'extractions des arômes.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois sur 50% de l'assemblage.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

DÉGUSTATION

Robe grenat intense et brillante, nez de fruits des bois, d'épices et de torréfaction, bouche aux tannins soyeux, fraîche sur le fruit, bel équilibre, notes empyreumatiques et d'épices avec une finale sur la réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

Côtes de boeuf, canard, faisan rôti et fromages à pâte molle.

DÉVELOPPEMENT DURABLE
VIGNERONS ENGAGÉS
Charte Qualité

Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaumes de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1C60HF