



Dame Victoria, AOC Rasteau, Rouge, 2021

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Issue d'un terroir de coteaux composés de sols argilo-calcaires recouverts de galets roulés, cette cuvée est riche, aromatique, épicée et présente une agréable souplesse en bouche.

VINIFICATION

Traditionnelle avec remontages & délestages. Cuvaison longue de 18 à 20 jours.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%

SERVICE

Servir à 16 -18°C

DÉGUSTATION

Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs, d'épices douces. En bouche, l'attaque est franche et ample. La structure tannique est bien charnue avec des tanins massifs mais enrobés. Bonne persistance aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges, charcuteries, moussaka...

