Vin Doux Naturel Rasteau, Vintage, Ambré Hors d'Age

AOC Vin Doux Naturel Rasteau, Vallée du Rhône, France

Toute la noblesse d'un vin doux naturel longuement élevé

PRÉSENTATION

L'exposition au sud des coteaux de Rasteau favorise la surmaturation des grappes. C'est cette particularité qui a conduit à la création de l'appellation "Vin Doux Naturel Rasteau" en 1944. La Cave de Rasteau, créée en 1925, dispose d'un savoir-faire historique dans la vinification de ces vins très particuliers.

SITUATION

Elaboré à partir du cépage emblématique de la Vallée du Rhône, sur des terres caillouteuses exposées au sud, notre Vintage est issu de très vieilles vignes âgées de 80 à 100 ans qui offrent des raisins particulièrement concentrés.

VINIFICATION

Après des vendanges manuelles, les raisins sont vinifiés par "saignée" ce qui lui donne sa belle teinte ambrée, dorée.

ÉLEVAGE

Plusieurs années en cuve

CÉPAGE

Grenache 100%

SERVICE

10-12°C

DÉGUSTATION

Avec ses notes de fruits secs, abricots et miel, il s'adapte à de nombreux accords salés comme sucrés ou se déguste seul, en apéritif ou digestif, comme les alcools nobles (cognac, armagnac, whisky...) et se conserve plus de 10 ans.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

1 étoile - Vin très réussi

"...Enveloppée par un élégant boisé épicé, la bouche confirme ces bonnes dispositions par son caractère onctueux et finement tanique. Déjà plaisant, il ne manque pas de potentiel en cave"

Guide Hachette 2024, Le Guide Hachette des Vins

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.