



Nos Grands Vins, Ic(o)on, Rasteau rouge 2023

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Ce sont des cuvées rares, issues d'une sélection de nos meilleures parcelles et réservées aux plus grands millésimes. Elles sont l'héritage d'un savoir-faire et d'une passion.

TERROIR

Grenaches des quartiers de Saint-Didier, des Girards, Chaberte et des Crapons, aux typiques argiles jaunes - vignes âgées de 40 à 90 ans. Syrahs sur argiles profondes des quartiers des Encostes et de Combe Julière- vignes âgées de 15 à 40 ans. Sept parcelles et six vignerons ont participé à l'assemblage.

À LA VIGNE

Récolte entièrement manuelle, en cagettes de 10 à 12 kg. Transport rapide au chai sans écrasement en grappes entières

VINIFICATION

Macération longue (25-30j). Fermentation malolactique en pièces de chêne

ÉLEVAGE

12 mois en pièces de chêne de 225l

CÉPAGES

Grenache noir 50%, Syrah 50%

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez intense et complexe de fruits rouges, thym laurier, olive et notes balsamiques. Bouche veloutée et large, équilibrée entre douceur et fraîcheur, avec une très longue persistance sur les fruits rouges mûrs et le poivre.

ACCORDS GOURMANDS

Belles pièces de viandes, plats mijotés en sauce. Pour de très belles occasions.

