



## Domaine de la Colline Bleue, AOC Rasteau, Rouge, 2023

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France



### PRÉSENTATION

Propriété de la famille Girard depuis 3 générations, le domaine est aujourd'hui géré par Paul, Président de la Cave de Rasteau, et son fils Lucas.

### LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

### TERROIR

Les vignes, plantées à la naissance de Paul par son père, s'épanouissent en collines, sur un sol riche de marnes bleues du Pliocène.

### VINIFICATION

Grenache, Syrah et Cinsault sont vinifiés séparément en cuve béton. Fermentation à température contrôlée et macération d'environ 20 jours.

### CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 45%, Cinsault 5%

Contient des sulfites.

### SERVICE

14-16°C

### DÉGUSTATION

Beau représentant de son appellation, ce Rasteau développe des notes d'épices et de fruits mûrs suaves tout au long de la dégustation. La bouche est ample, riche avec des tanins déjà bien intégrés. La finale est longue, sur les fruits rouges mûrs.

### PRESSE & RÉCOMPENSES

#### JEB DUNNUCK

89/100

"Superbe Rasteau, le Rasteau Domaine Colline Bleue 2023 dévoile des fruits rouges et noir intense aux accents poivrés, des herbes fraîches, des épices et des notes de cuir. Le tout dans une structure élégante et raffinée, de corps moyen, avec une pureté remarquable. Très harmonieux, pur et équilibré."

Jeb Dunnuck



Rhonea  
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.

