



Vin Doux Naturel Rasteau, Signature, Tuilé Hors d'âge

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 ses vins très particuliers.

SITUATION

Elaboré à partir du cépage emblématique de la Vallée du Rhône, sur des côteaux de terres caillouteuses exposées au sud, notre Signature est issu de très vieilles vignes âgées de 60 à 90 ans qui offrent des raisins particulièrement concentrés.

VINIFICATION

A partir de vieux Grenache très mûrs à l'état sanitaire parfait et vendangés à la main, notre Maître de Chai entreprend une cuvaison longue avec pigeage et mutage sur marc.

ÉLEVAGE

50% de l'assemblage est élevé en barriques pendant 12 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGE

Grenache noir 100%

SERVICE

11-14°C

DÉGUSTATION

Une couleur rubis avec des reflets acajou, une alliance subtile d'arômes de torréfaction (cacao), de fruits très mûrs et d'épices, un ensemble complexe et frais, harmonieux et fin, une finale longue et veloutée.

PRESSE & RÉCOMPENSES

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

91/100

"Plummy and chocolatey nose with hints of raisins, dried flowers and candied orange peel. Solid and meaty with a full body and broad, grainy tannins. Quite sweet but not cloying, with good length and structure."

James Suckling



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.

