



## Prestige, AOC Rasteau, Rouge, 2019

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

### PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

### TERROIR

Un vignoble en coteaux sur des terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets roulés.

### À LA VIGNE

Vendange manuelle à 85% avec tri. Rendement 38hl/ha. Taille courte en gobelet libre, gobelet palissé et cordon de Royat. Densité de plantation 4 000 pieds/ha. Age Moyen des Vignes : >50 ans.

### VINIFICATION

Vendange égrappée, puis cuvaison longue avec pigeage, 15% de l'assemblage est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.

### CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

### DÉGUSTATION

Une robe grenat profond, des arômes de garrigue, fruits noirs, fumé et cuir, réglisse, dans un ensemble harmonieusement structuré avec fraîcheur et élégance, une belle longueur sur des notes minérales et poivrées.

### ACCORDS GOURMANDS

Côte de boeuf, faisan rôti, canard, cèpes et fromages à pâte molle.

### PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Concours des Grands Vins de France à Macon 2021 Argent

