



Tradition, 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.

SITUATION

Situées autour du village, entre plaine & colline, nos vignes de vieux Grenaches (plus de 40 ans), Syrah et Mourvèdre exposées Sud bénéficient pleinement du climat méditerranéen.

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets roulés et marnes bleues à 200/250m d'altitude.

À LA VIGNE

Vendanges manuelles (85%) & machine
Rendement 38hl/ha.

VINIFICATION

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec longue macération (3 semaines à 27-29°C). Pigeage partiel.

ÉLEVAGE

Cuves béton & foudres

CÉPAGE

Grenache

SERVICE

16-18°C

PRESSE & RÉCOMPENSES



14,5/20

Jancis Robinson



90/100

"Strikes of shale and salt lend spice and earthiness to ripe, concentrated flavors of plum preserves and black-cherry pie filling here. A blend of Grenache, Syrah and Mourvèdre, it's a warming, full-bodied red with a plushness of texture and very fine, furry tannins on the finish. Ready now but should drink at peak through 2026."

ANNA LEE C.IIJIMA, Wine Enthusiast

