

Nos Terroirs Bio, "Sauvegardent leur Reine", AOC Rasteau, rouge 2023

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Notre Rasteau Bio, en préservant la biodiversité dans le vignoble, contribue à "sauver les abeilles et leur reine". Depuis 1925, nos Artisans Vignerons célèbrent la richesse de la nature et prennent soin de leur vignoble avec passion. Chaque goutte est le fruit de pratiques durables et d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

PRÉSENTATION

Issus de terroirs soigneusement sélectionnés, nos vins bio sont élaborés avec tout le savoir-faire des artisans et vignerons de Rhonéa. Notre engagement en faveur de l'environnement est certifié par le label d'agriculture biologique et s'inscrit dans une démarche globale de développement durable : préservation de la biodiversité dans nos vignobles, protection des ressources naturelles, éco-conception des emballages et valorisation du patrimoine local.

LE MILLÉSIME

2023 compte parmi les meilleurs millésimes de ces 10 dernières années. Les conditions étaient réunies au début des vendanges pour récolter des raisins parfaitement sains. Quelques pluies bienfaisantes en septembre ont permis d'atteindre la maturité optimale. Les jus sont colorés et très aromatiques avec une belle structure tannique, gage d'un potentiel de vieillissement intéressant.

TERROIR

Les vignes sont situées autour du village de Rasteau, entre plaines et coteaux, sur des sols mêlant grès, marnes et calcaires.

VINIFICATION

Les raisins, cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, sont récoltés à parfaite maturité pour exprimer le meilleur du terroir. Les interventions en cave sont limitées au strict minimum pour laisser pleinement s'exprimer le fruit.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 20%, Carignan 20%

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Un vin à la robe couleur rubis. En bouche des notes de fruits rouges et des arômes épicés sur des tanins élégants et fondus.

