



Rhonéa - Nos Grands Vins, "Ico(o)n" AOC Rasteau, Rouge, 2013

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Nos Grands Vins Créations combinent l'art et la magie du vin...

PRÉSENTATION

Ce sont des cuvées rares, issues d'une sélection de nos meilleures parcelles et réservées aux plus grands millésimes. Elles sont l'héritage d'un savoir-faire et d'une passion.

TERROIR

Grenaches des quartiers de Saint-Didier, des Girards, Chaberte et des Crapons, aux typiques argiles jaunes - vignes âgées de 40 à 90 ans.

Syrahs sur argiles profondes des quartiers des Encostes et de Combe Julière- vignes âgées de 15 à 40 ans. Mouvèdre sur cailloutis sec recouvrant des marnes plus profondes - vignes âgées d'une vingtaine d'années. Sept parcelles et six vignerons ont participé à l'assemblage.

À LA VIGNE

Récolte entièrement manuelle, en cagettes de 10 à 12 kg. Transport rapide au chai sans écrasement en grappes entières

VINIFICATION

Macération longue (25-30j). Fermentation malolactique en pièces de chêne

ÉLEVAGE

12 mois en pièces de chêne de 225l

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez intense et complexe de fruits rouges, thym laurier, olive et notes balsamiques.

Bouche veloutée et large, équilibrée entre douceur et fraîcheur, avec une très longue persistance sur les fruits rouges mûrs et le poivre.

ACCORDS GOURMANDS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Belles pièces de viandes, plats mijotés en sauce. Pour de très belles occasions.



