



Domaine de la Colline Bleue, AOC Rasteau, Rouge, 2024

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Propriété de la famille Girard depuis 3 générations, le domaine est aujourd'hui géré par Paul, Président de la Cave de Rasteau, et son fils Lucas.

LE MILLÉSIME

L'année aura été particulièrement capricieuse d'un point de vue météorologique. Entre pression des maladies au printemps, sécheresse estivale impactant les rendements et des pluies importantes en septembre, nous avons relevé des défis majeurs. Malgré tout, la très belle qualité des vins obtenus témoigne de la discipline, de la réactivité et du savoir-faire de nos Artisans Vignerons et de nos équipes Chai.

TERROIR

Les vignes, plantées à la naissance de Paul par son père, s'épanouissent en collines, sur un sol riche de marnes bleues du Pliocène.

VINIFICATION

Grenache, Syrah et Cinsault sont vinifiés séparément en cuve béton. Fermentation à température contrôlée et macération d'environ 20 jours.

CÉPAGES

Grenache, Syrah

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Beau représentant de son appellation, ce Rasteau développe des notes d'épices et de fruits mûrs suaves tout au long de la dégustation. La bouche est ample, riche avec des tanins déjà bien intégrés. La finale est longue, sur les fruits rouges mûrs.



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.

