



Vin Doux Naturel Rasteau, Grenat, 2024

AOC Vin Doux Naturel Rasteau, Vallée du Rhône, France

PRÉSENTATION

Plongeant leurs racines dans les collines de cailloux de la Vallée du Rhône Sud, les robustesceps du vignoble de Rasteau, balayés par le mistral, aux raisins mûris dans la douce chaleur des galets, produisent des vins à la fois puissants et élégants.

TERROIR

Côteaux argilo-calcaires.

À LA VIGNE

Âge Moyen du Vignoble : 50 ans.

Vendange manuelle à 100% avec tri. Rendement 30hl/ha. Taille courte en gobelet

VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri, égrappage à 100%. Mutage sur marc avec de l'alcool d'origine vinique. Élevage en cuves, foudres et en barriques.

CÉPAGE

Grenache noir 100%

SERVICE

11-14°C

DÉGUSTATION

Une robe rubis profond, des arômes de cerise, de cacao et une touche de poivre noir, en bouche, joliment structuré entre tanins et gras.

ACCORDS GOURMANDS

Roquefort ou fourme d'Ambert, pruneaux ou fraises au Rasteau, croustillant aux figues rôties, et les desserts chocolatés, aux fruits rouges ou à l'orange.



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.

