

# « Côtes du Rhône Villages »

## Rasteau

### Cépages :

- 70% Grenache Noir
- 15% Syrah
- 10% Carignan
- 5% Mourvèdre

### Terroir : Sols argilo-calcaires

### Rendement 40 hl/ha

### Méthode de Vinification :

*La vendange est éraflée. Vinification traditionnelle avec macération de la vendange pendant 15 jours et le vieillissement se fait en cuve béton.*

### Dégustation :

- La Couleur : Robe rubis profond.
- Le Nez : Arômes de fruits macérés de cassis et d'épices.
- La Bouche : Vin très fruité, tannins fondus, finale sur les épices.

### Accords Mets et Vins :

*A déguster sur des viandes rouges viandes grillées, gibiers, des plats en sauce, daube, fromages affinés, truffes...*

### Garde :

*A apprécier dès maintenant, avec une aptitude de vieillissement de 5/6 ans*