



RASTEAU 2015

Olivier Tropet

Côte du Rhône Village RASTEAU



Cépage :

80% Grenache
20% Mourvèdre

Garde :

Jusqu'en 2025

Service :

Température : 15° à 16°

Dégustation :

Nuance rouge foncée très soutenue.
Le nez offre une palette aromatique de fruits noirs et d'épices fines.
En bouche, un touché soyeux très velouté s'affiche avec une dynamique fraîche et persistante grâce à une belle acidité.
Les tanins, élégants et fondus ajoutent une belle ampleur.



CONSEIL EN VINS
Vente & Dégustation

emotions@joeljeulin.fr
www.joeljeulin.fr
06 47 72 08 98

Accord mets et vin :

Viande rouge, gibier sauce grand veneur, canard, volaille, bleu d'Auvergne.

Pratiques culturales :

Culture de la vigne en agriculture Biologique.
Le **rendement de 20 hl** à l'hectare, **faible**, est maîtrisé par une taille courte.

Terroir et climat :

Exposition Sud-est, sol argilo-calcaire.
Absence d'apports d'engrais et de désherbants.

Méthode de vinification :

La récolte entièrement manuelle est soumise à un tri scrupuleux. Les raisins, en partie éraflés, sont encuvés sans foulage. La fermentation alcoolique s'effectue lentement avec les levures du terroir. Un remontage, réalisé tous les 4 jours favorise l'infusion plutôt que l'extraction. La cuvaison de 28 jours, à une température n'excédant pas 25°, précède l'élevage, en cuve ciment, sur lies fines pendant 12 mois.

