



Rasteau « Les Ribes »
Appellation Côtes du Rhône Village Contrôlée

Cépages :

Grenache : 75 %
Mourvèdre : 20%
Cinsault : 5%



Terroir :

Les 13 hectares de vignes regroupées à « Ratanaud » au sommet de la colline qui partage la Vallée de l'Aygue et de l'Ouvèze. Les vieilles vignes plantées dans les marnes brunes, recouvertes de galets, jouissent l'été de nuits plus fraîches dues à l'altitude (+ de 360m)

L'ensoleillement optimum du lever au coucher du soleil permet une maturité régulière des baies.

De ces typicités naissent les grands vins « AOP RASTEAU NOTRE DAME DES PALLIERES »

Vinification :

Les vieux ceps en gobelet sont vendangés manuellement à pleine maturité. Egrenage et mise en cuve, avec une longue macération (+ de 30 jours) avec contrôle des températures, délestages et remontages, la cuve est écoulée et la pressée des marcs a lieu, on garde à part ces vins de presse qui seront assemblés avec la « goutte » au printemps. Elevage en cuve béton pour 60 %, le reste en barriques de chêne français (de 3 et 4 vins) ; ces deux cuvées seront assemblées avant la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

Ce vin présente une jolie couleur pourpre, d'une belle intensité, avec quelques reflets ambrés. Le nez est intense, marqué par des notes de fruits noir et d'épices accompagnées de quelques notes de moka. La bouche est ample, ronde, les tanins sont fondus, on note une belle longueur sur des notes de fruits mûrs.

Conseils de dégustation:

Accords culinaires : viandes rouges, gibier, truffe, plats épicés.
Température de service : 17- 18°C
Potentiel de garde : 5-8 ans