

Domaine Notre Dame des Pallières



RASTEAU

CEPAGES

Grenache : 70% - Mourvèdre : 15 % - Syrah : 10 % - Cinsault : 5%

TERROIR

Les vieilles vignes regroupées à « Ratanaud » au sommet de la colline qui partage la Vallée de l'Aygue et de l'Ouvèze ; 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.

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 écoulee par gravité 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 DEGUSTATION

Belle robe rouge cerise aux reflets intenses et brillants.
Le nez est élégant et complexe, révélant des arômes de fruits noirs bien mûrs tels que le cassis, la mûre et la myrtille, mêlés à des notes d'épices douces, de garrigue et d'orange confite, une touche boisée enrobe cette palette aromatique. La bouche est ample, souple et concentré. La finale se prolonge longuement sur la cerise noire, le chocolat et des notes poivrées et mentholées.

CONSEILS DU SOMMELIER

Accords culinaires : viandes rouges, gibier, truffe, plats épicés.
Température de service : 17- 18°C
Potentiel de garde : 10-15 ans

Julien & Claude ROUX
06.11.56.17.82 / 06.22.21.68.36
contact@pallieres.com
www.notredamepallieres.com

