

AOC VIN DOUX NATUREL

DOMAINE GRAND NICOLET
VIN DOUX NATUREL
RASTEAU AMBRÉ
Appellation Rasteau Contrôlée

AMBRÉ



Couleur : Ambré

Sols et terroir :

Collines orientées sud-est.
Sols : Argiles rouges et jaunes avec des veines de marne bleue

Cépages :

- 100% Grenache

Âge des vignes :

Grenache 80 ans

Rendement : 25 hectolitres par hectare

Viticulture :

Travail du sol - Utilisation minimaliste de produits de traitements. Favorisation de la surface foliaire.

Vinification :

Récolte manuelle en caisse de 15 kg. Raisins entiers. Pressurage. Fermentation à basse température de 25 jours environ. Lorsque l'on atteint le point d'équilibre entre l'alcool et l'acidité soit environ 90g de sucres/litre, on ajoute 10% d'alcool vinique à 96° pour stopper la fermentation, c'est le principe du « mutage ». Elevage en cuve béton et barrique (20%) pendant 3 ans, d'où son appellation « ambré ».

Temps de garde : à vie !