

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

Dégustation Rhône Mag
N°23 – JUILLET 2023


GRAND NICOLET

AOC RASTEAU « Terre des Bertrand » 2021



Apparence rouge cerise avec une infime lueur bleutée. Nez exprimant une intense partie épicée mais qui se retrouve rapidement complétée par des fruits rouges chaleureux. On perçoit particulièrement la cerise, les prunes rouges et les fraises. La prise en bouche est large, habilement construite entre les cerises, le thym et le poivre. La matière tannique est très légère, mais offre un subtil côté poudré des plus agréables. On termine sur une fin de bouche entraînant où les fruits dominent, affichant un profil fruité rayonnant mais sans excès. On entrevoit une très belle dégustation d'ici un à deux ans. **89/100 - 14.75+/20**

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

Dégustation Rhône Mag
N°23 – JUILLET 2023


GRAND NICOLET

AOC RASTEAU « Vieilles Vignes » 2019



Jolie teinte rouge cerise. Nez à la belle prestance, offrant des épices, des fruits mais aussi et surtout une belle présence florale qui permet à des pétales de roses de venir compléter, rafraichir et complexifier framboise, cerises rouges, cassis et différentes déclinaisons de poivre. Une légère pointe iodée tend à se développer à l'aération. La texture du vin offre une densité très appréciable vers un envol fruité, et, bien que très opulente, la bouche garde une bonne fraîcheur. Cette fraîcheur se déploie et irradie la fin de bouche, avec un regain de vivacité en provenance des notes épicées. La matière tannique est subtile mais délicate. Un vin sur le fruit, à la belle élégance et au très bon équilibre. **92/100 - 16/20**

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

Dégustation Rhône Mag
N°23 – JUILLET 2023


GRAND NICOLET

AOC RASTEAU « Les Esqueyrons » 2016



Apparence rubis teintée de grenat. Nez expressif, de prunes séchées, de raisins de Corinthe et plus légèrement de réglisse. Belle présence en bouche où les fruits se retrouvent mariés à un léger côté torréfié qui va très bien au vin, avec du café et des noisettes grillées. Les tannins expriment un beau relief et une certaine fraîcheur en fin de bouche, ce qui permet d'allonger la longueur finale et gagner en structure. Un vin élégant dont la fraîcheur arrive à surprendre et qui va encore perdurer dans le temps. **92/100 - 16/20**