



# AOC CÔTES DU RHÔNE

## Rouge

Le domaine Grand Nicolet est le plus vieux chai Rastellain. Il a été fondé en 1926 par Joseph Nicolet. Cela fait maintenant quatre générations que l'amour pour la viticulture se transmet. Le vignoble s'étend sur 23 ha, répartis sur plusieurs terroirs. C'est grâce à cette complexité et cette richesse que sont élaborées les différentes cuvées.



**Millésime** : 2022

**Cépages** :

60% Grenache

30% Syrah

10% Carignan

**Appellation** : AOC Côtes du Rhône

**Degré d'alcool** : 14.5 % vol. alc.

**Contenance** : 75cL

**Vendanges** : entièrement manuelles

**Vinification** : Eraflage total. Cuvaision de 20 jours. Elevage de 3 mois en cuve béton.

**Garde** : 2 à 3 ans

**Œil** : Rouge grenat

**Nez** : arômes de fruits rouges sauvages

**Bouche** : équilibrée et gourmande

### **ACCORDS METS & VINS :**

Viande grillée ou viande blanche, accompagnée de plats provençaux