



AOC RASTEAU

“Les Esqueyrans”

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 : 2016

Cépages :

50% Grenache

50% Syrah

Appellation : AOC Rasteau

Degré d'alcool : 15.5 % vol. alc.

Contenance : 75cL

Vendanges : entièrement manuelles

Vinification : Eraflage à 80%. Cuvaision de 30 jours. Elevage d'un an en barriques pour les Syrah. Elevage d'un an en cuve béton pour les Grenache. Assemblage en cuve pendant 3 mois.

Garde : 8 à 10 ans

Œil : Argile rouge

Nez : Notes de sous-bois et de torréfaction

Bouche : Complexe et épicé. Arômes de vin doux naturels.

ACCORDS METS & VINS :

Viande affinée, gibiers, plats légèrement relevé (tajine)