



AOC RASTEAU

“Terre des Bertrand”

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

20% Syrah

20% Carignan

Appellation : AOC Rasteau

Degré d'alcool : 14.5 % vol. alc.

Contenance : 75cL

Vendanges : entièrement manuelles

Vinification : Eraflage total et assemblage des cépages dans la cuve. Cuvaison de 25 jours. Elevage de 8 mois en cuve béton.

Garde : 5 à 7 ans

Œil : Rouge rubis

Nez : arômes de petites baies des bois

Bouche : équilibrée et gourmande. Une belle fraîcheur en fin de bouche

ACCORDS METS & VINS :

Viande grillée ou viande rouge, accompagnée de plats provençaux ou de fromages à pâte dure