



AOC VIN DOUX NATURELS RASTEAU Ambré

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.



Cépages :

100% Grenache

Appellation : AOC Vin Doux Naturels Rasteau

Degré d'alcool : 16.5 % vol. alc.

Contenance : 75cL

Vendanges : entièrement manuelles

Vinification : Pressurage en grappe entière. Fermentation à basse température. Mutage à l'alcool neutre vinique pour stopper la fermentation. Elevage de 80% en cuve béton et 20% en barriques pendant 3 ans en mode oxydatif.

Sucres résiduels : 90 gr/L

Garde : 20 à 25 ans

Œil : Beau bronze

Nez : Arômes de fruits secs

Bouche : Ample et souple par la sucrosité. Complexe par les notes d'amandes grillées

ACCORDS METS & VINS :

Fromages persillés