



AOC VIN DOUX NATURELS RASTEAU

Grenat

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 : 2015

Cépages :

100% Grenache

Appellation : AOC Vin Doux Naturels Rasteau

Degré d'alcool : 16.5 % vol. alc.

Contenance : 50cL

Vendanges : entièrement manuelles

Vinification : Eraflage total. Cuvaision de 21 jours. Mutage à l'alcool neutre vinique pour stopper la fermentation. Elevage en cuve béton pendants 8 mois.

Sucres résiduels : 90 gr/L

Garde : 20 à 25 ans

Œil : Beau Rubis soutenu

Nez : arômes griottes

Bouche : Riche et concentrée. De belles notes de fruits confiturés.

ACCORDS METS & VINS :

Desserts gourmands au chocolat