



# AOC RASTEAU

## “Vieilles Vignes”

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** : 2019

**Cépages** :

60% Grenache

25% Syrah

15% Mourvèdre

**Appellation** : AOC Rasteau

**Degré d'alcool** : 15.5 % vol. alc.

**Contenance** : 75cL

**Vendanges** : entièrement manuelles

**Vinification** : Eraflage à 80%. Cuvaision de 25 à 30 jours. Elevage de 12 mois en barriques pour 10% des Syrah. Le reste de l'assemblage est élevé 12 mois en cuve béton.

**Garde** : 6 à 8 ans

**Œil** : Rouge rubis

**Nez** : arômes cassis et de mûres

**Bouche** : charnue et tannins fins. Une belle persistance en fin de bouche.

**ACCORDS METS & VINS** :

Viande rouge et plats en sauce

Ou de fromages affinés