

Le domaine Grand Nicolet est le plus vieux chai Rastellain, fondé en 1926 par Joseph Nicolet.

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.

La dénomination « Vin de France » voit le jour en 2009. Ces vins permettent aux vignerons de laisser s'exprimer leur créativité en toute liberté.

Pas de cahier des charges donc pas de restriction !



Millésime : 2024

Cépages :

60% Grenache

20% Syrah

20% Cinsault



Appellation : Vin de France

Degré d'alcool : 12.5 % vol. alc.

Contenance : 75cL

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Pressurage direct. Fermentation à basse température. Le tout en cuve béton.

Garde : 1 à 2 ans

Œil : Rose pastel

Nez : Arômes de fruits rouges

Bouche : Gourmande et fraîche

ACCORDS METS & VINS :

Apéritif, salades, barbecue...