

AOC CÔTES DU RHÔNE

Rouge

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.

L'appellation « Côtes du Rhône » est reconnue en novembre 1937. En s'engageant dans la voie de la qualité, cela a contribué à faire des vins de notre région, une référence dans le monde.



Millésime : 2024 - **Disponible mi-2025**

Cépages :

60% Grenache

25% Syrah

15% Carignan



Appellation : AOC Côtes du Rhône

Degré d'alcool : 14.5 % vol. alc.

Contenance : 75cL

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Eraflage total. Cuvaision de 20 jours.
Elevage de 3 mois en cuve béton.

Garde : 2 à 3 ans

Œil : Rouge grenat

Nez : Arômes de fruits rouges sauvages

Bouche : Équilibrée et gourmande

ACCORDS METS & VINS :

Viande grillée ou viande blanche, accompagnée
de plats provençaux