

## Grenat

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.

En 1944, moins de 10 ans après la première élaboration, les vins doux naturels ont une appellation d'origine contrôlée en leur nom : l'AOC Vin Doux Naturel Rasteau, Cru de la Vallée du Rhône. (Acronyme VDN)



**Millésime :** 2022

**Cépages :**

100% Grenache

**Appellation :** AOC Vin Doux Naturel 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 pendant 8 mois.

**Sucres résiduels :** 90 gr/L

**Garde :** 20 à 25 ans

**Œil :** Beau rouge rubis soutenu

**Nez :** Arômes griottes

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

**ACCORDS METS & VINS :**

Desserts gourmands au chocolat