

“Le pourquoi pas”

Sans soufre ajouté

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.

Cette cuvée est née d'un pari; *“et pourquoi pas sans soufre”*



Millésime : 2024

Cépages :

60% Grenache

30% Syrah

10% Cinsault



Appellation : AOC Côtes du Rhône

Degré d'alcool : 13.5 % vol. alc.

Contenance : 75cL

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Eraflage total. Cuvaision de 10 jours.

Elevage de 3 mois en cuve béton.

Garde : 1 à 2 ans

Œil : Rouge grenat

Nez : Arômes de fruits rouges murs

Bouche : Gourmande et fruité

ACCORDS METS & VINS :

Apéritif, tapas, barbecue...