

AOC RASTEAU

"Terre des Bertrand"

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 1966, les rouges seulement, sont classés AOC Côtes du Rhône Villages Rasteau. En 2010, les rouges obtiennent l'accréditation d'une nouvelle AOC : l'AOC Rasteau, Cru de la Vallée du Rhône.

La famille Bertrand est à l'honneur : rappel au nom de famille du vigneron actuel ainsi qu'au nom de jeune fille de la mère de sa femme.



Millésime : 2023

Cépages :

60% Grenache

20% Syrah

20% Carignan



Appellation : AOC Rasteau

Degré d'alcool : 14.5 % vol. alc.

Contenance : 75 cl et 150 cl (magnum)

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Eraflage total et assemblage des cépages dans la cuve. Cuvaision de 25 jours. Elevage de 8 mois en cuve béton.

Garde : 5 à 7 ans

Œil : Rouge rubis

Nez : Arômes de petites baies des bois

Bouche : Equilibrée et gourmande. Une belle fraîcheur en fin de bouche

ACCORDS METS & VINS :

Viande grillée ou viande rouge, accompagnée de plats provençaux ou de fromages à pâte dure