

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 : 2009 - **DISPONIBLE PRINTEMPS 2024**

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 barriques pendant 12 ans en système oxydatif.

Sucres résiduels : 90 gr/L

Garde : 20 à 25 ans

Œil : Beau doré

Nez : Arômes de fruits secs grillés

Bouche : Ample et souple par la sucrosité. Complexe par les notes de fruits à coques.

ACCORDS METS & VINS :

Dessert ou digestif