

AOC RASTEAU

“Les Esqueyrans”

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.

Cuvée parcellaire pas faite tous les ans. Certaines vignes ont plus de 90 ans !



Millésime : 2022

Cépages :

50% Grenache

50% Syrah

Appellation : AOC Rasteau

Degré d'alcool : 15.5 % vol. alc.

Contenance : 75 cl et 150 cl (magnum)

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Eraflage à 80%. Cuvaision de 30 jours. Elevage d'un an en barriques pour les Syrah. Elevage d'un an en cuve béton pour les Grenache. Assemblage en cuve pendant 3 mois.

Garde : 8 à 10 ans

Œil : Argile rouge

Nez : Notes de sous-bois et de torréfaction

Bouche : Complexe et épicé. Arômes de vin doux naturel.

WINE ENTHUSIAST

93
POINTS



ACCORDS METS & VINS :

Viande affinée, gibiers, plats légèrement relevé
(tajine)