

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.

L'appellation « Côtes du Rhône » est reconnue en novembre 1937. En s'engageant dans la voie de la qualité, cela a contribué à faire des vins de notre région, une référence dans le monde.



Millésime : 2024

Cépages :

60% Grenache

25% Syrah

15% Carignan



Appellation : AOC Côtes du Rhône

Degré d'alcool : 14.5 % vol. alc.

Contenance : 75cl et 150cl

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Eraflage total. Cuvaision de 20 jours.

Elevage de 3 mois en cuve béton.

Garde : 2 à 3 ans

Œil : Rouge grenat

Nez : Arômes de fruits rouges sauvages

Bouche : Equilibrée et gourmande

ACCORDS METS & VINS :

Viande grillée ou viande blanche, accompagnée de plats provençaux