

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 : 2024

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 cépage 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

JEB DUNNUCK

90



ACCORDS METS & VINS :

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