

AOC RASTEAU

“Edition des 100 ans”

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 : 2024

Cépages :

80% Grenache

20% Syrah

Appellation : AOC Rasteau

Degré d'alcool : 14.5 % vol. alc.

Contenance : 75 cl et 150 cl (magnum)

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Eraflage à 80%. Cuvaision de 30 jours. .

Elevage 18 mois en cuve béton. Assemblage en cuve pendant 3 mois.

Garde : 8 à 10 ans

Œil : Argile rouge

Nez : Arômes de fruits noirs gourmands

Bouche : Complexe et ample. Tanins veloutés.



ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge et plats provençaux.

Ou de fromages affinés