

AOC RASTEAU

“Vieilles Vignes”

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.

Notre cuvée « Vieilles Vignes » existe depuis 25 ans et est devenue la cuvée emblématique du domaine en plus d'avoir été la première. Les vignes ont en moyenne 50 ans et se situent autour de la cave sur un sol argilo-calcaire.



Millésime : 2022

Cépages :

60% Grenache

25% Syrah

15% Mourvèdre

Appellation : AOC Rasteau

Degré d'alcool : 15 % vol. alc.

Contenance : 75 cl et 150 cl (magnum)

Vendanges : Entièrement manuelles

Vinification : Eraflage à 80%. Cuvaïson de 25 à 30 jours.

Elevage de 12 mois en barriques pour 5% des Syrah.

Le reste de l'assemblage est élevé 12 mois en cuve béton.

Garde : 6 à 8 ans

Œil : Rouge rubis

Nez : Arômes cassis et de mûres

Bouche : Charnue et tannins fins. Une belle persistance en fin de bouche.

ACCORDS METS & VINS :

Viande rouge et plats en sauce

Ou de fromages affinés