



DOMAINE  
**PIQUE-BASSE**

RASTEAU

**RASTEAU 2016**  
A.O.P Rasteau

Cette cuvée est un assemblage de deux cépages, le grenache à 80 % et le mourvèdre, cultivés sur le terroir de Rasteau d'une grande typicité, bénéficiant d'une exposition Sud-est, d'un sol argilo-calcaire, et d'une absence d'apports d'engrais et de désherbants. Les rendements, 35 hl à l'hectare, sont maîtrisés par une taille courte et la récolte, entièrement manuelle, est soumise à un tri scrupuleux.

Les raisins, en partie éraflés, sont encuvés sans foulage. La fermentation alcoolique s'effectue lentement par les levures du terroir. Un remontage, réalisé tous les 4 jours favorise l'infusion plutôt que l'extraction. La cuvaison de 28 jours, à une température n'excédant pas 25°, précède l'élevage, en cuve ciment, sur lies fines pendant 12 mois.

Le nez de ce Côtes-du-Rhône Village Rasteau offre une palette aromatique de fruits noirs et d'épices fines. En bouche, un touché soyeux très velouté s'affiche avec une dynamique fraîche et persistante grâce à une très belle acidité. Les tanins, élégants et fondus, bien présents, ajoutent une belle ampleur. L'ensemble ouvert et plaisant séduit par son expression déjà à maturité.

Recommandations du vigneron : apogée : 2 à 5 ans ; garde : 8 à 10 ans ; température de service : 16° ; carafier une heure avant la dégustation.

Accord : mets gouteux et généreux tels que canard, pigeon, faisan, lièvre... mettront en valeur ce vin.

Degré: 14,5% - pH: 3,65 – sucres réducteurs: 2,5g/l



*Vin Bio certifié par Ecocert*

*Olivier Tropet, artisan vigneron*

*Earl Desplans – 445, route de Buisson - 84110 Roaix - France*

*+(33)04 90 46 19 82*

*domaine@pique-basse.com - www.pique-basse.com*

*Siret 340 402 403 000 18 - N° TVA intracommunautaire FR 483 404 024 03*