



RASTEAU 2023

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 en cuve ciment dure 28 jours, à une température n'excédant pas 25°. Dans le même temps, le cépage mourvèdre est vinifié en cuve tronconique en bois pour arrondir les tanins. Le vin assemblé est ensuite élevé en cuve ciment, sur lies fines pendant 12 mois.

Le nez de ce cru 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.



Vin Bio certifié par Ecocert

Agriculture biodynamique certifiée par Demeter

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