



# RASTEAU

M. CHAPOUTIER

Rouge

**Cépages** : Grenache et Syrah.

**Sol** : Sol brun calcaires et sols squelettiques sur marnes.

**Vinification** : La vinification est traditionnelle : les raisins sont égrappés en totalité. La cuvaison dure entre 15 et 21 jours avec des remontages quotidiens. Elevage en cuves, l'assemblage est fait par la suite. Mise en bouteille après 12 à 16 mois d'élevage.

**Dégustation** :

Robe pourpre, très profonde. Nez fin et puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits très mûrs (groseille, cassis, framboise). Bouche généreuse. Ce vin présente une belle structure et un grand potentiel.

Servir sur navarin d'agneau ou bœuf bourguignon.

