



- **Appellation:** AOC RASTEAU
- **Couleur:** Rouge
- **Nom de la Cuvée:** Tradition
- **Millésime:** 2017
- **Terroir:** Sols argilo-calcaires
- **Cépages(en %) :** 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan
- **Age moyen des vignes:** 70 ans
- **Rendements:** 30 hl /ha
- **Conduite du vignoble:** Agriculture raisonnée, certification obtenue en 2009 par AGROCERT.
- **Vinification:** La vendange est éraflée, une macération à froid a lieu pendant 5 jours, la cuvaison dure 30 jours.
- **Dégustation:** Belle concentration avec une structure tannique ronde et soyeuse. Arômes d'épices et de réglisse.
- **Accords mets & vin:** Gibiers, viandes rouges, truffes et fromages de chèvre.
- **Garde:** 4 à 8 ans.