



- **Appellation:** AOC RASTEAU
- **Couleur:** Rouge
- **Nom de la Cuvée:** Cuvée Aimé
- **Millésime:** 2012
- **Terroir:** Sols argilo-calcaires
- **Cépages (en %) :** 70% Grenache, 20% 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 de 5 jours est réalisée, la cuvaison dure 30 jours.
- **Élevage:** Fût de chêne 12 mois.
- **Dégustation:** Robe soutenue au reflet grenat. Nez de réglisse noir et de cacao. La bouche est ronde et soyeuse.
- **Accords mets & vin:** Gibiers, truffes, fromages de chèvre.
- **Garde:** 4 à 8 ans.