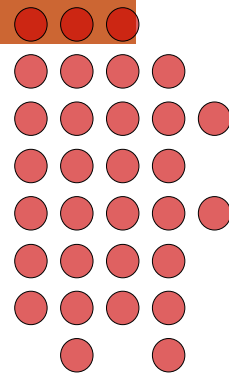


RASTEAU BIO



Origine : Vallée du Rhône

Cépage : 60 % Grenache et 40 % Syrah

Classification : AOP RASTEAU BIO

Contenance : 75 cl

Présentation :

Domaine en cave particulière, situé dans l'ENCLAVE DES PAPES, le domaine s'étend sur des terroirs très variés.

Travaillé et vinifié en bio depuis de longues années, c'est en 2008 que la propriété c'est officiellement convertie en AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Dégustation :

ROBE : Vin rouge sombre.

NEZ : C'est un vin puissant, avec un nez très expressif et assez subtil.

BOUCHE : La bouche est harmonieuse, très aromatique avec des notes soutenues de baies noires et de fruits confits. Les tanins sont fins et soyeux. C'est un vin très élégant, à la finale longue, d'une grande sucrosité sur une finale légèrement vanillée

TYPE : vin rouge

Conservation :

Se conservera 2 à 8 ans

Alliance :

Accompagne les viandes rouges, sur un plateau de fromages, de l'agneau

