Rasteau
Château de la Gardine

Rouge

75% Grenache
25% Syrah

75 cl

AROMATIQUE ET CHARNU

Terroir	Les cépages sont plantés sur trois principaux types de sol caractéristiques de l'appellation : Bruns et calcaire, squelettiques sur marnes, et terres rouges sur grès.
Vinification	Vendanges manuelles, en caisses. Tri rigoureux, éraflage, assemblage partiel des cépages ; macération préfermentaire à basse température avant fermentation alcoolique puis fermentation malolactique. Elevage en cuves inox et ciment.
Notes de dégustation	Couleur : Une belle couleur profonde grenat aux reflets violets. Nez : Notes de cassis, violette, mûre, réglisse. Evolution après quelques années de garde sur des arômes de fruits à noyaux pruneau et de cuir. Bouche : Charpentée et généreuse aux tanins élégants et serrés. Il évoluera dans quelques temps sur des arômes plus complexes de cerise à clafoutis, de kirsch.
Servir	Servir légèrement rafraîchi (15°C) afin d'exprimer au mieux le fruit.
Potentiel de vieillissement	Apogée
Accords	Les viandes grillées, délicatement assaisonnées d'herbes de Provence. Une épaule d'agneau au thym, un poulet grillé au romarin… Il sera aussi l'allié de vos repas estivaux sous forme de tapas et autres grillades. Pensez aussi à la cuisine italienne : pizzas, pâtes en sauce tomatée… Enfin, la souplesse des tanins et le fruit de notre Rasteau en feront un allié de choix pour les accords habituellement difficiles avec la cuisine épicée : currys, tagine d'agneau, etc.