

AOC
RASTEAU

DOMAINE GRAND NICOLET

les esqueyrons
RASTEAU

“Les Esqueyrons”

2016



Couleur : Rouge

Sols et terroir :

Collines orientées sud-est - Argiles rouges et jaunes avec des veines de marne bleue.

Cépages :

- 50% Grenache
- 50% Syrah

Âge des vignes :

Grenache 80 ans – Syrah 50 ans

Rendement : 23 hectolitres par hectare

Viticulture :

Travail du sol - Utilisation minimaliste de produits de traitements. Favorisation de la surface foliaire.

Vinification :

Récolte manuelle. Éraflage à 80 %. Remontages, délestages et pigeage. Contrôle des températures. Cuvaison de 30 jours. La totalité des syrahs est élevée en fût de un vin pendant 1 an. Les Grenaches sont élevés en cuve béton pendant 1 an. Assemblage des deux puis élevage de 3 mois en cuve béton.

Temps de garde : 8 à 10 ans