

AOC
RASTEAU

DOMAINE GRAND NICOLET

vieilles vignes
RASTEAU

“Vieilles Vignes”

2017



Couleur : Rouge

Sols et terroir :

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

Cépages :

- 60% Grenache
- 30% Syrah
- 10% Mourvèdre

Âge des vignes :

Grenache 50 ans – Syrah 30 ans – Mourvèdre 20 ans

Rendement : 17 hectolitres par hectare

Viticulture :

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

Vinification :

Récolte manuelle. Eraflage à 80%. Remontages, délestages et pigeage. Contrôle des températures. Cuvaison de 25 à 30 jours suivant les vins. Elevage séparé des gouttes et des presses en cuve béton. La totalité des syrahs est élevée en fût de un à trois vins pendant 12 mois.

Temps de garde : 6 à 8 ans