



AOC Rasteau

L'ARCHE DU BERGER 2025

ROUGE
75CL

Privilège
PARTENAIRE



CÉPAGES : GRENACHE, SYRAH

SOL : ARGILE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE
AVEC SOUTIRAGE ET RETOUR. LONGUE
MACÉRATION (3-4 SEMAINES)

Belle robe rubis profond. Nez complexe de fruits noirs mûrs avec des notes de griotte et d'épices douces. Bouche élégante et soyeuse, sur les fruits à l'eau-de-vie, le kirsch avec une pointe de chocolat et de zan. Finale riche et persistante, harmonieuse, avec une légère touche minérale.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

