



AOC RASTEAU

L'ARCHE DU BERGER 2025

ROUGE
75CL

Privilège

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.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

