



AOP Vin Doux Naturel RASTEAU Rouge « Grenat »



L'origine

Le terroir : Argilo-calcaire, situé en côteaux, composé de marnes jaunes exposition Sud-Ouest.

La vigne : Agée de 25 ans, taillée en cordon de Royat.
Densité de plantation 3 500 pieds à l'hectare.

Les cépages : 90 % Grenache noir, 10 % Carignan.

Le rendement : 20 hl à l'hectare.

Les vignes

Le vignoble est certifié BIO Ecocert depuis 2010 et en BIODYNAMIE Demeter depuis 2013.

Le vignoble est cultivé sans désherbants; les engrais chimiques et les produits de synthèse sont également proscrits.

Seuls des corps simples (soufre, cuivre) à faibles doses sont utilisés. Les sols sont fertilisés avec du compost animal et végétal. Quatre labours sont effectués dans l'année (binage) de Mars à mi-Juillet. Le couvert végétal est conservé d'Aout à Mars.

Les rendements sont maîtrisés par une taille courte, deux ébourgeonnages, une vendange en vert et suppression des grappes sur les jeunes vignes.

La cave

La récolte est entièrement manuelle et soigneusement triée.

La vendange est éraflée à 50% puis légèrement foulée.

Une extraction légère est réalisée par un pigeage aux pieds tous les 3 jours.

La cuvaision est de 20 jours dont 14 jours de macération sous alcool à une température n'excédant pas 25°C.

Le mûtage est pratiqué sur grain avec de l'alcool neutre de marc à 96°C (jusqu'à 10% du volume), à une densité de 1045 soit 100g de sucre résiduel par litre.

Le vin Doux Naturel est élevé en cuve sur lies fines dont 10% en fûts d'un vin pendant 11 mois.

L'assemblage et la mise en bouteille sont effectuées début septembre.

Les recommandations du vigneron

Apogée : 3 / 4 ans

Garde : 15 / 20 ans

Température de service : 12°C en apéritif ; 14°C à table.

Dégustation

Couleur : rouge foncé, limpide et brillant.

Nez : arômes de laurier, de griotte et de burlat, notes d'iode.

Bouche : ample, souple avec un bel équilibre. Arômes de griotte et d'iode, une texture fine minérale et aérienne, une belle longueur en bouche, sapide et une finale fraîche.

Accords mets-vin

Magret de canard, fromage bleu, dessert au chocolat, etc...

Infos techniques

Degré : 15.5 %

pH : 3.45

Sucre : < 107g/L

SO2 : T 74 mg / L
L 7 mg / L

Mise en bouteille unique : 5300 x 0.50L