

RASTEAU

2015

ASSEMBLAGE

75% Grenache, 15 % Syrah, 10 % Mourvèdre. Grenache de 80 ans, Syrah : 45 ans et Mourvèdre 75 ans.

TERROIR

17 parcelles réparties sur Rasteau : 40% à 300 mètres d'altitude sur marnes et conglomérats, 20% sur les pentes argiles, sables et cailloux, puis 40% terrasses anciennes à cailloutis.

VINIFICATION

Fermentation à température modérée avec une macération pré-fermentaire pour favoriser une extraction douce des tanins et des arômes.

Eraflage de l'intégralité de la vendange

Co-fermentation des différents cépages pour plus de complexité aromatique.

Elevage :

25% fût neuf / 25% demi muids / 50% cuve béton

TEMPÉRATURE DE SERVICE 15/16°C

POTENTIEL DE GARDE 7 - 8 ans

ACCORDS METS ET VINS

Poulet massalé - Gigot d'agneau au romarin
Parmentier de confit de canard.

EVALUATION

89-91+/100 Parker



« I loved the 2015 Rasteau, and this blend of 75% Grenache, 15% Syrah and 10% Mourvèdre offers a stunning nose of ripe black cherries, dried herbs, spice and pepper. Rich, medium to full-bodied and layered, it has impeccable purity and a balanced, lengthy personality that will evolve. »



ROUGE
VIGNON



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com