



“LES VALATS”

Rasteau - 2022

Terroir

Localisé dans le secteur nord Vaucluse, les sols sont des coteaux et des plateaux argileux-calcaires, pierreux, de moyenne altitude (jusqu'à 350 mètres d'altitude). Comme à Gigondas, les maturités sont assez tardives. Les sols pauvres et le micro-climat méditerranéen permettent de produire des raisins concentrés et dotés d'une bonne acidité. Ce sont des éléments nécessaires à la production de vins de forte typicité. RASTEAU est classé Cru depuis le millésime 2009.

Encépagement

Grenache noir (dominant)
complété de Syrah et Mourvèdre.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuves bétons et inox. Elevage en cuve. Mises en bouteilles 10 à 12 mois après récolte.

Dégustation

Robe pourpre et profonde. Arômes de fruits légèrement confits (groseille, mûre..) Une bonne richesse tannique s'impose avec un côté généreux et solaire. La finale est longue sur des notes poivrées, mentholées et aux caractères chocolatés.

Conseils de consommation

Idéal entre 1 et 6 ans. Servir à une température de 17°C

www.vignobles-alain-jaume.com