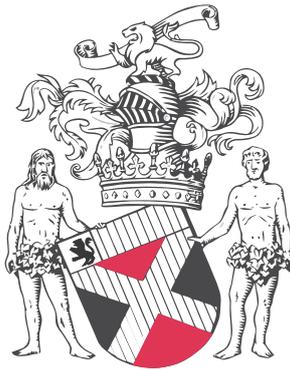


DOMAINE BRUSSET



RASTEAU

Rouge
« La Bastide »



Cépages : Grenache, Mourvèdre.

Type de sol : Très argileux .

Rendement : 30 hl / ha.

Récolte : 100 % Manuelle avec tri des raisins suite à différents contrôles de maturité.

Vinification : Traditionnelle avec éraflage, pigeage, pas de levurage. Cuvaison longue à 26° C.

Élevage : Pendant 10 mois en cuve et en fûts.

Vieillessement : 5 à 8 ans.

Dégustation : Couleur grenat très soutenue, nez très complexe de petits fruits noirs avec des notes d'épices très présentes. Très puissant en bouche avec une excellente longueur, tannins présents mais ronds, boisés, harmonieux, bonne persistance aromatique de myrtille et de réglisse.

Accompagnement : Viande en sauce, gibiers et fromages.

DOMAINE BRUSSET

70, Chemin de la Barque 84290 Cairanne - France

Tél. (+33) 4 90 30 82 16 - contact@domainebrusset - www.domainebrusset.fr