

DOMAINE DE
PISAN

RASTEAU
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

DOMAINE DE
PISAN

Rasteau Côtes du Rhône Villages

ROUGE

APPELLATION : Rasteau Côtes du Rhône Villages Rouge.
TERROIR : 15 ha d'un seul tenant à 310 m d'altitude sur les hauts de Rasteau. Ce terroir tardif, vendangé le dernier, produit un vin de grande fraîcheur et finesse. Les galets roulés avec une trame argileuse sur un sous-sol argilo-calcaire très profond constituent un sol pauvre peu fertile, très homogène et bien drainant, qui engendre un vin de bel équilibre.
CEPAGES : Grenache noir 70 %, Mourvèdre 25%, Syrah 5%.
AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans.
CONDUITE DU VIGNOBLE : Le vignoble est en reconversion culture raisonnée, travail mécanique du sol, fumure organique, taille courte en cordon de royat. Vendange manuelle à 100% avec tri. Rendement 38 hl/ha.
VINIFICATION : Egrappage à 100% Longue macération avec pigeage. Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois sur 50 % de l'assemblage.
STYLE DU VIN : ROBE grenat sombre lumineuse. NEZ fumé et grillé, aux arômes complexes de mûre, de garrigue, d'eucalyptus, de cuir et de silex. BOUCHE : une belle acidité lui confère une fraîcheur remarquable, des tanins soyeux participent à l'harmonie de l'ensemble dominé par un fruité élégant. Un vin racé de belle longueur.
SES PLATS FAVORIS : terrine de gibier, côtes d'agneau grillées aux herbes, gigot, rôti de veau aux morilles, côte de bœuf, magret grillé sur ceps de vigne, beaufort affiné ou ossau iraty.
GARDE : Potentiel de garde de 5 ans.

APPELLATION : Rasteau Côtes du Rhône Villages Rouge.
TERROIR : *A single 15ha vineyard on slopes 310m above Rasteau. This late-ripening terroir is the last to be harvested and produces wines of great freshness and delicacy. The poor soil of smooth stones in clay on a deep clayey limestone subsoil is consistent and well-drained, which helps to give the wine its good balance.*
VARIETAL : Grenache noir 70%, Mourvèdre 25%, Syrah 5%.
AVERAGE AGE OF VINES : 35.
VINEYARD MANAGEMENT : *The vineyard has been converted to reasoned agriculture with mechanical tilling, organic manure and short cordon de Royat pruning. The grapes are all harvested and sorted by hand. Yield: 38hl/ha.*
VINIFICATION : *Complete de-stemming. Long maceration and cap punching. 50% of the blend is matured in French oak barrels for 12 months.*
STYLE : *COLOUR: glowing deep garnet. NOSE: smokiness and toast with complex aromas of blackberry, garrigue shrubs, eucalyptus, leather and flint. MOUTH: nice acidity gives this elegantly fruity blend outstanding freshness and its silky tannins make it smooth. A well-bred wine with a long finish.*
FAVORITE DISHES : *Game pâtés, lamb cutlets grilled with herbs, roast veal with morels, rib of beef, duck breast barbecues on vine wood, mature Beaufort or Ossau Iraty.*
AGEING : 5 years.

DOMAINE DE
PISAN

