



CHÂTEAU
RASQUE

CUVÉE HÉRITAGE ROUGE

APPELLATION

Côtes de Provence

CÉPAGES

Cépages 85 % Syrah et 15 % Grenache
(Porte-greffe R110).

TERROIR

Un sol argilo calcaire, très caillouteux.
Une exposition ouest-sud-est avec une
altitude de 200m à 230m.



DÉGUSTATION

Robe très profonde, puissante d'un joli rouge burlat, nette, brillante, un léger reflet grenat/rubis. Un nez intense, lourd, riche, des notes d'épices orientales fines, très complexe, truffes noires, joli boisé élégant. Une bouche directe, puissante, fruité, onctueuse, parfait équilibre, tanins présents mais harmonieux. La bouche est enthousiaste... palais ravi. Quelle belle bouteille. Il y a beaucoup de potentiel. On doit carafier une belle bouteille et ne pas monter trop la température 15 à 16°.

VINIFICATION

Pigeage manuel sur cuve ouverte en bois permettant une oxygénation maximale des marcs et une extraction intensive des matières. Cuvaison de 25 jours environ. Seul le jus de goutte est utilisé. 10 à 12 mois dans des barriques neuves. Chaque pièce de vigne étant isolée avant la terminaison de son vieillissement, l'assemblage n'intervenant qu'après.



SERVICE

Servir entre 14°/15°



CONDITIONNEMENT

75 cl



ACCORDS METS/VIN

Idéal sur plats en sauce, garniture truffée, ravioles à la crème de truffe, filet de biche sauce grand veneur.