



CHÂTEAU RASQUE

CUVÉE CHÂTEAU ROUGE

APPELLATION Côtes de Provence

CÉPAGES

Cépages 60 % de Grenache et 40 % de Syrah (porte-greffe R110).

TERROIR

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



DÉGUSTATION

Notre Château Rouge, composé de 60 % Grenache et 40 % Syrah possède une robe grenat, rubis d'une intensité moyenne accompagnée de jolis reflets brillants. Un nez puissant très fruité et une belle présence marquée de fruits, d'épices (fraise, framboise, cerise). Sa bouche assez légère, d'une belle élégance, peu de mâche.

VINIFICATION

Après avoir vendangé à la main tous nos raisins, notre récolte est conduite grâce à un tapis vers l'érafloir puis dirigée dans nos cuves en acier émaillé ; dès lors ces bails débutent leur fermentation. La cuvaison de 15 à 20 jours s'effectue sous contrôle des températures ; chaque pièce étant vinifiée séparément avant l'élevage en foudre. Ce vin, élevé 8 mois dans une cuve en acier, vieillira environ 10 mois dans un foudre en chêne avant d'être assemblé. Ce vin est conservé 12 mois en bouteille avant d'être commercialisé.



SERVICE
Servir à 14°/16°



CONDITIONNEMENT
75 cl



ACCORDS METS/VIN

Cannellonis à la sauce tomate, canard à l'orange, gigot d'agneau grillé aux herbes de Provence, civet de lièvre, pâté de grives, une pièce de bœuf servie saignante accompagnée de champignons des bois sautés avec une belle persillade.