



CHÂTEAU RASQUE

CUVÉE PIÈCE NOBLE ROUGE

APPELLATION Côtes de Provence

CÉPAGES

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

TERROIR

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



DÉGUSTATION

Notre Pièce Noble composé de 60 % Syrah et 40% grenache possède une robe grenat avec des jolis reflets brillants. Robe Lumineuse Nez riche assez intense-La complexité de son nez mêle des arômes de fruits noirs confiturés, des notes de sous-bois, de truffes noires. Des connotations de cacao. Mise en bouche suave, ronde, gourmande à souhait. Un parfait équilibre des tanins présents mais soyeux. Cela tapisse bien le palais. Finale longue et fruitée Cette cuvée est typique du terroir de Rasque.

VINIFICATION

Après avoir vendangé à la main tous nos raisins, notre récolte est conduite grâce à un tapis vers l'érafloir ; dès lors ces bails débutent leur fermentation dans nos cuves en acier émaillé. 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 entre 14°/15°



CONDITIONNEMENT
75 cl



ACCORDS METS/VIN

Idéal sur des grillades au feu de bois - pommes à la cendre, une poêlée forestière, gibier en sauce (daube ou civet), brouillade de truffes noires. Côte de Bœuf de charolais, polenta crémeuse quelques brisures de truffes noires. Canard rôti au four accompagné de petits navets confits et d'une purée de potimarrons et châtaignes.