



# CHÂTEAU RASQUE

## CUVÉE CLOS DE MADAME ROUGE

APPELLATION Côtes de Provence

### CÉPAGES

Cépages 80 % Syrah et 20 % Grenache (Porte-greffe R110).

### TERROIR

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



### DÉGUSTATION

Notre Clos de Madame composé de 80 % Syrah et 20 % Grenache possède une robe profonde, intense d'un joli rubis légèrement mordoré, nette. Nez assez puissant, complexe, ses arômes de fruits noirs confits, torrification, des notes de sous-bois, champignons, truffes sous-bois. Bouche ample, très velours, superbe, des notes riches gourmandes des fruits noirs. Des tanins élégants. La rétro-olfaction est longue et fruitée, une pointe de cuir.

### VINIFICATION

Après avoir vendangé à la main tous nos raisins, notre récolte est conduite grâce à un tapis vers l'érafloir puis dirigée dans une cuve en bois ouverte ; cette cuve permettant une oxygénation maximale des marcs. Grâce à l'action du pigeage manuel l'extraction des matières est intensive. La durée de la cuvaison est d'environ 25 jours. Et seul le jus de goutte est utilisé. Ce vin vieillit durant 12 mois dans un foudre en chêne. 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 un plat en sauce, garniture truffée, osso bucco, carré d'agneau de Sisteron cuisiné au four servi rosé, belle pièce de bœuf grillé au sarment de vignes, herbes de Provence. Tournedos Rossini (servi saignant) une tranche de foie gras frais poêlé sauce aux truffes du Périgord.