



Rasteau

2020

Orienté plein sud, le village de Rasteau est perché sur une colline de 200 mètres de hauteur, face aux Dentelles de Montmirail et à l'abri du mistral. On y trouve des terres composées à la fois de sols argilo-calcaires, de marnes et de grès.

The village of Rasteau is located on the summit of a hill at an altitude of 200m, facing south and looking at the Dentelles de Montmirail. The vineyard is relatively sheltered from the mistral, and the soil is a blend of clay limestone, marl and sandstone.

CRÉATION

CÉPAGES

80% grenache, 10% mourvèdre, 10% syrah.

TERROIR

Sélection de 17 parcelles réparties sur plusieurs types de sols en altitude : marnes, pentes argileuses, sols caillouteux et sableux.

VINIFICATION

Fermentation à température modérée avec une macération pré-fermentaire pour favoriser une extraction douce des tanins.
Co-fermentation des différents cépages pour plus de complexité aromatique.

ÉLEVAGE

25% de l'assemblage en fûts de chêne neufs, 25% en demi muids et 50% en cuve béton.

DÉGUSTATION

 Rouge profond aux reflets violacés.

 Arômes de cassis, raisins secs, mûres et épices douces.

 Structurée, minérale, tanins ronds, finale savoureuse et saline.

Garde : Jusqu'en 2028

Service : 14-16°C

Formats : 75 cl



Terroir

A selection of 17 plots spread over several soils at high altitude: marl, clay slopes, stony and sandy soils.

Winemaking

Fermentation at low temperature with pre-fermentary maceration for gentle extraction of tannins.
Co-fermentation of different grapes varieties for greater aromatic complexity.

Ageing

25% of the blend is aged in new oak barrels, 25% in demi muids and 50% in concrete tanks.

Tasting notes

 Deep red with purple highlights.

 Aromas of cassis, raisins, blackberries and sweet spices.

 Full-bodied, mineral, sweet tannins, flavorful and saline finish.



JAMESUCKLING.COM

91

"Finale équilibrée et savoureuse"

- James Suckling -



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com