

Osmose Vins

28 Rue Porte Rouge
Châteauneuf-du-Pape
84230 France
Tel : +33 4 90 83 74 03
osmosevins@free.fr

Domaine la Font de Notre Dame

VINS AOP RASTEAU

SELECTIONNE PAR OSMOSE VINS

HISTORIQUE

Ce domaine est situé sur un lieu historique : Notre dame des Pallières borde un chemin qui relie deux abbayes : Saint André et Ramières Prébayon. On trouve des écrits le citant dès l'année 963.

TERROIR

Le vignoble de Rasteau est situé sur les flancs d'une colline, face à la vallée du Rhône et du bassin de l'Aygue – Ouvèze. On y a une vue splendide du Ventoux. L'exposition est au sud et bénéficie d'une protection contre le puissant vent du nord, le Mistral. Les 13 hectares du domaine Notre Dame des Pallières sont exposés plein sud et bénéficient d'un ensoleillement maximum, ce qui aide à la concentration du vin. Le sous-sol est composé d'argiles brunes et de calcaires,

SURFACE

13 hectares de vignes du terroir de Rasteau.

CEPAGES

Ce vin est un assemblage de trois cépages typiques de la Vallée du Rhône :

75 % d'un puissant grenache pour offrir une structure solide, 20 % d'un Mourvèdre bien tannique pour assurer la longévité et 5 % d'un cinsault souple et fleuri.

TECHNIQUE

Les vignes ont un rendement très limité de 30 hl / ha et sont vendangées à la main. La plus importante part est erraflée. Après une longue macération de 30 jours, 1/3 du vin est élevé en barriques de chêne de 4 ou 5 vins puis le vin est embouteillé sans filtration.

La mise en bouteilles est faite au domaine.

SERVICE

Température de service 17 ° à 18 °

ACCORDS

Il accompagnera les rôtis de veau ou de volaille, la daube, le boudin noir et les fromages de chèvre et brebis

DESCRIPTION ET CONSERVATION

Une robe rouge rubis intense, des arômes de fruits rouges, vanille et réglisse, soutenus par une jolie structure et des tanins fondus.

Bon à boire dès sa seconde année, Il se conserve 3 à 5 ans.

