



AOC Rasteau « Pas du Meunier » Rouge 2017

Cépages : 70 % Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

Sol : argilo caillouteux et safre

Taille : cordon Royat

Rendement moyen : 30hl/ha

Vinification : traditionnelle avec vendange manuelle. Remontage journalier avec contrôle des températures comprises entre 26 et 30°C. Cuvaision environ 20 jours selon dégustation.

Dégustation : Couleur rouge cerise avec des parfums de fruits noirs et de cacao. A déguster avec une viande rôtie, un gibier, des mets de caractère – notamment avec les truffes.

Servir à une température de 17 à 19°C. Carafage possible.

Je conseille de le boire dans les 6 premières années.

Grapes varieties: 70 % Grenache, 20 % Syrah, 10% Mourvèdre

Soil: argilo-stony and

Pruning: Royat cordon

Output: 30hl/ha

Vinification: traditional with manual harvesting. Daily pump-over with controlled temperature between 26 and 30°C. Maceration about 20 days depending tasting.

Degustation: Cherry red color with aromas of black fruit and cacao. Serve with roasted meats, game, dishes character - especially with truffles.

Serve at a temperature of 17-19°C. Decanting possible.

I advise to drink it in the 6 first years

Domaine de L'Espigouette - 1008 Route d'Orange - 84150 VIOLES

Tél : +33 (0)4 90 70 95 48 - Fax : +33 (0)4 90 70 96 06

Email : espigouette@aol.com - Site : www.espigouette.com