



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



## RASTEAU 2011



**NATURE DES SOLS** : Sols squelettiques sur marnes et sols rouges sur grès.

**CLIMAT** : Type méditerranéen, exposition sud des coteaux, légèrement protégés du Mistral. Encépagement : - 70% Grenache  
- 20% Syrah  
- 10% Mourvèdre

**VINIFICATION** : Récolte à maturité optimale (tanins + sucres) et vinification séparée des cépages. Cuvaisons 3 semaines à un mois selon le cépage. Remontage une fois par jour pendant la phase fermentaire.

**DEGUSTATION** : Robe d'un rouge profond et brillant. Nez aux arômes de fruits et noirs bien mûres avec des touches de vanille et de poivre. Bouche souple en attaque, finale sur des tanins élégants. Vin au potentiel de garde 10 à 15 ans.

**ACCORDS METS & VINS** : A servir avec des viandes tendres (agneau, veau) sur le grill ou en sauce, épicées ou non.

**DISTINCTIONS** : - 2 étoiles/2 stars – Guide Hachette 14  
- 88/100 – ROBERT PARKER

**EAN 13** : bouteille : 3 76025677191 4  
carton : 3 76025677199 0  
carton de 6 x 75cl