

DOMAINE WILFRIED

RASTEAU

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Réjane et Wilfried Pouzoulas

Millésime 2014

Appellation Rasteau AOC

Sols Argilo-calcaire avec présence de marnes rouges et bleues.

Altitude Des Vignes 150 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Multi expositions

Cépages 60% Grenache 20% Carignan 10% Syrah 10% Mourvèdre

Viticulture Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 600 pi/ha

HI/Hect 25 hl/ha

Vendanges Manuelles

Vinification Vinification et cuvaison entre 15 et 18 jours. vinification douce. Remontage journalier. Maitrise des température du vin

Levures Indigènes

Élevage En cuve béton

Alcool 14% alc./vol

Sulfites 30 mg/l

Sucre < 1 g/l

Acidité 3.70 g/l

Couleur Robe grenat

Dégustation Nez sur un fruit discret et cerise fraîche. La bouche exprime très nettement le fruit, la fraîcheur du fruit et l'élégance de la matière. Ce vin est d'une belle fluidité et d'une belle longueur en bouche.

Température De Service 18°C

BOIRES