DOMAINE BEAU MISTRAL

VINS DE LA VALLEE DU RHÔNE

CRU RASTEAU
La Bastide Saint Martin Rouge

Cépages : Grenache (50 %), Syrah (45 %), Mourvèdre (5 %)
Le pourcentage des cépages peut varier suivant le millésime.

Type de sol: argilo-calcaire de coteaux avec la présence de marnes marines bleues, recouvert de galets roulés apportant équilibre et richesse aromatique.

Rendements : 28 hl/ha

Récolte : 100 % Manuelle avec tri sur cep et en cave.

Vinification : après son passage à l'érafloir, la vendange est mise en cuve où un contrôle très précis des températures sera effectué durant la fermentation de plusieurs semaines. La Syrah est vinifiée à part, nous effectuons des délestages sur ce cépage et elle est élevée en fût.
L'assemblage se fait en cuve en fin de vinification.

Élevage : 85 % en cuve, entre 10 et 15 % en fûts.

Vieillissement : 5 à 8 ans suivant les millésimes et le goût du consommateur.

Aspect : Robe d'une couleur rubis intense, avec des reflets violine.

Arômes: Nez intense et complexe de fruits noirs, et de myrte, avec des touches de réglisse et de violette

Goût : Bouche majestueuse, ample, dense et concentrée avec un bouquet d'épices et de fruits mûrs.

Accompagnement : ce vin, fin et racé, accompagnera à merveille toutes les viandes rouges, le gibier, et les fromages de caractère.

Température de service : 14 à 18 °

Distinctions : Millésime 2015 : 91-93/100 Parker

DOMAINE BEAU MISTRAL - Jean-Marc BRUN - Vigneron
91, route d'Orange – 84110 RASTEAU Tél. 04 90 46 16 90
mail : contact@domainebeaumistral.com - www.domainebeaumistral.com