

DOMAINE BEAU MISTRAL



Cru RASTEAU

Vieilles Vignes Rouge

Cépages : Grenache (60 %), Mourvèdre (30 %), Syrah (10 %).

Le pourcentage des cépages peut varier suivant le millésime.

Type de sol : Colluvions caillouteux sur les versants des côteaux avec la présence de marnes marines bleues, recouvert de galets roulés apportant équilibre et richesse aromatique.

Rendements : 25 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. Des remontages seront faits avec turbo-pigeur et pigeage manuel. On pourra faire appel à la micro-oxygénation pour patiner les tanins. L'élevage en fût et en cuve permet aux vins de continuer à arrondir leurs tanins.

Élevage : 90 % en cuve, entre 5 et 10 % en fûts.

Vieillessement : 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 complexe et intense fruits mûrs rouges et réglisse.

Goût : Très rond et puissant, il développe en bouche un bouquet d'épices et de garrigue.

Accompagnement : Ce vin accompagne à merveille les viandes rouges grillées ou longuement cuisinées, ainsi que les fromages.

Température de service : 14 à 18 °

Notes et Médailles :

(2019) Médaille OR Vinalies 2020

Médaille OR Challenge International du Vin 2020

(2020) Médaille OR Challenge International du Vin 2021

Decanter 91

(2021) Médaille OR Concours Macon 2022

(2022) Médaille OR Concours Macon 2023,

Médaille OR Challenge International du Vin 2023

Jeb Dunnuck 92

Wine Enthusiat 93

(2023) Jeb Dunnuck 91-93

Médaille OR Challenge International du Vin 2024



DOMAINE BEAU MISTRAL - Jean-Marc et Florian BRUN - Vignerons Résoltants

91, route d'Orange - 84110 RASTEAU Phone. +33 (0)4 90 46 16 90

Mail : contact@domainebeaumistral.com - www.domainebeaumistral.com