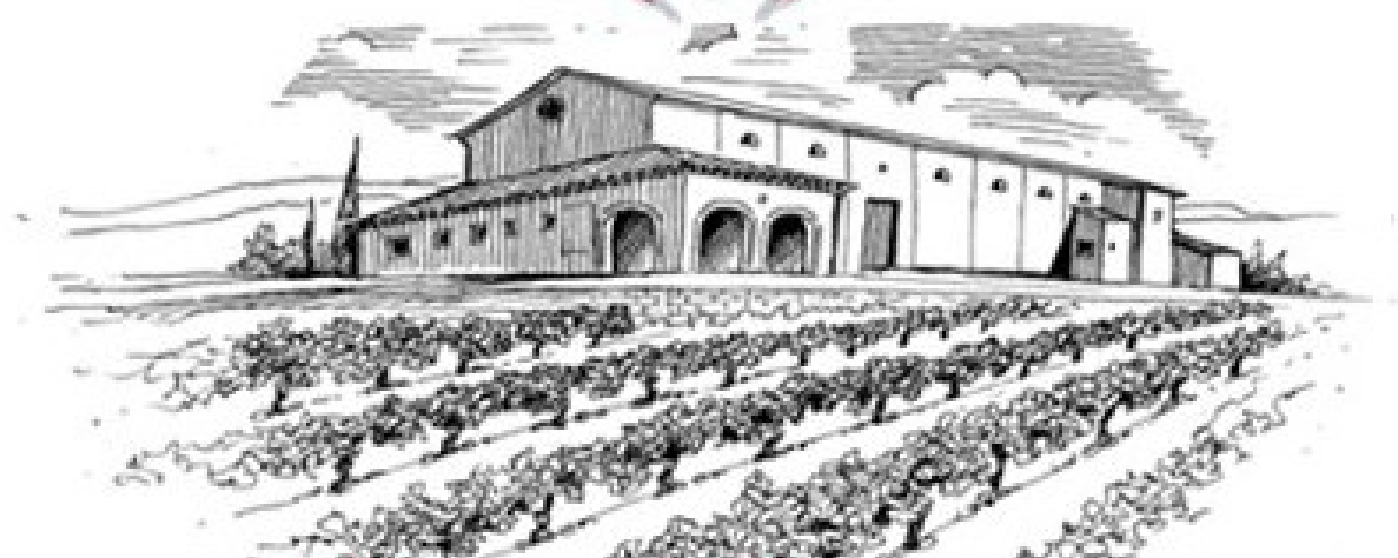


DOMAINE BEAU MISTRAL



Cru RASTEAU *Florianaëlle Rouge*

Cépages : 80 % de grenache pour la charpente, issu d'une vigne centenaire avec un rendement peu élevé mais le raisin est d'une qualité exceptionnelle, les racines plongent profondément dans le sol et exploitent ainsi au mieux le terroir. La Syrah (10%) est utilisée pour la robe et les mourvèdres (10%) issus de vieilles vignes, pour le bouquet.

Type de sol : La cuvée est issue des meilleurs coteaux du village, situés plein sud, bénéficiant d'un sol d'origine calcaire recouvert de galets roulés. En raison de ce caractère accidenté, les vignes profitent d'un grand ensoleillement local.

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

Vinification : Après un 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. Puis, plusieurs pigeages seront réalisés manuellement. Après la fermentation, le vin est élevé en fût de chêne, avec quelques batonnages des lies, pour le nourrir.

Élevage : 60 % en cuve, 40 % en fûts.

Vieillessement : 8 à 10 ans suivant les millésimes et le goût du consommateur.

Aspect : Robe vive d'un rubis intense et profond.

Arômes : Nez intense et complexe de fruits frais et confits.

Goût : En bouche, toujours du fruit, une attaque soutenue et une forte constitution très typée et intense.

Accompagnement : Ce vin, fin et racé, accompagnera à merveille le gibier, les plats mijotés, viandes rouges et fromages.

Température de service : 14 à 18 °



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