

DOMAINE BEAU MISTRAL



Vin Doux Naturel Rasteau *Emotion Rosé*

L'aire d'Appellation se cantonne uniquement à la commune de Rasteau, mais considérant le degré d'alcool nécessaire, seules les terres argileuses et les meilleurs coteaux peuvent produire le Vin Doux Naturel Rasteau.

Cépages : cette cuvée est composée uniquement de grenache.

Type de sol : mélange de sols sableux, argileux de garrigues avec des sols rouges et de petits cailloux.

Rendements : 30 hl/ ha

Vendange : Les raisins sont triés manuellement au cœur de la souche et à parfaite maturité afin d'atteindre le degré nécessaire (15°) à la vinification du Vin Doux Naturel.

Vinification : c'est une vinification de jus de grenache (saignée) à une température contrôlée suivi d'un mutage d'alcool neutre sur jus de raisin qui stoppe la fermentation. Le Vin Doux Naturel doit sa douceur à son propre sucre résiduel.

Élevage : 100% cuve.

Aspect : Ce VDN présente une couleur subtile rose tendre.

Arômes : Ample, accueillant, les arômes de bois épousent le fruit mûr dans un ensemble équilibré.

Goût : Sa bouche est vibrante, sur des arômes de bonbon, de confitures de fruit, pâte de fruit, et de fruits secs.

Accompagnement : charmeur, il est parfait servi à l'apéritif, avec un melon ou des fraises. Il accompagne très bien le foie gras, le roquefort et il est utilisé en sauce en cuisine.

Température de service : 8° à 10°C



DOMAINE BEAU MISTRAL - Jean-Marc BRUN - Vigneron

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

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