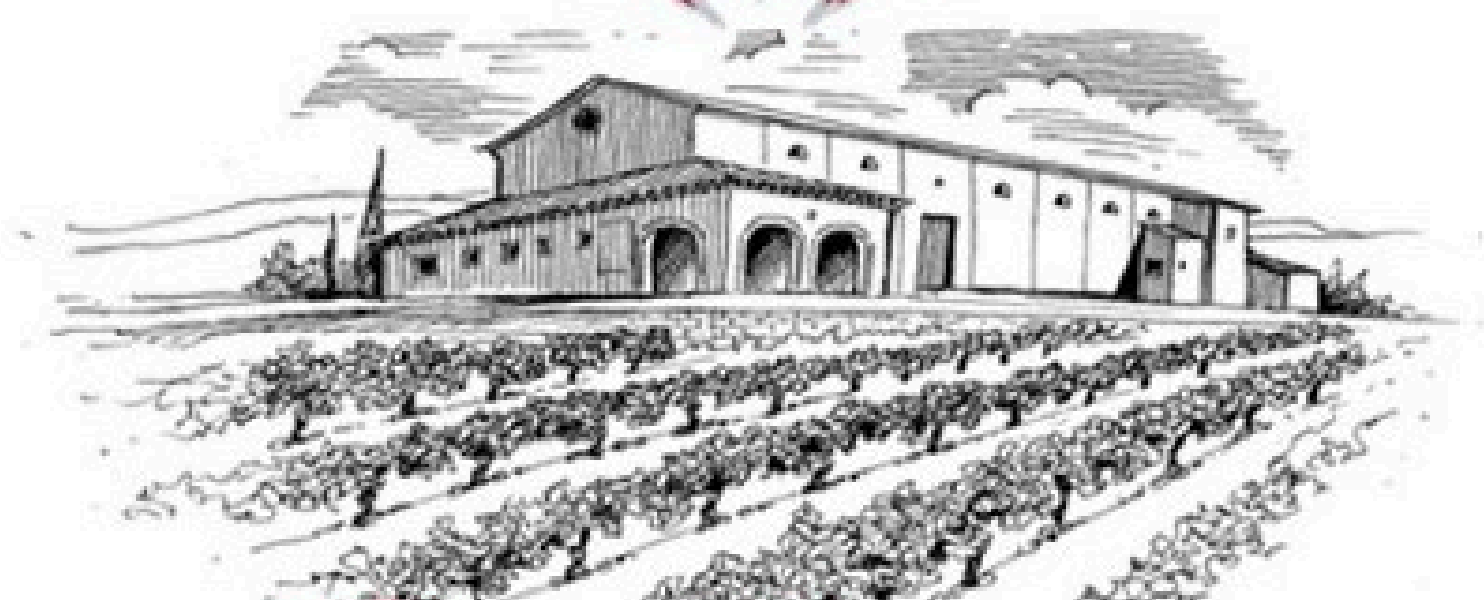


DOMAINE BEAU MISTRAL



Vin Doux Naturel Rasteau Emotion Rouge

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 : 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

Vendanges : 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 : Après éraflage, mise en cuve des raisins, suivi d'une fermentation avec contrôle des températures, mutage d'alcool neutre sur les raisins. Le Vin Doux Naturel doit sa douceur à son propre sucre résiduel.

Élevage : 100% cuve.

Vieillessement : 10 ans suivant le millésime et le goût du consommateur.

Aspect : Une robe profonde d'un grenat soutenu,

Arômes : il dégage des parfums de fruits rouges avec des notes de cerises, de griottes et de cacao.

Goût : notes de noix et de pruneau et un palais soyeux

Accompagnement : charmeur, il est parfait servi à l'apéritif, ou en dessert pour accompagner biscuits ou gâteaux au choco lat. Il accompagnera aussi les plats sucrés-salés.

Température de service : doit être servi frais 8 À 10°C



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

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

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