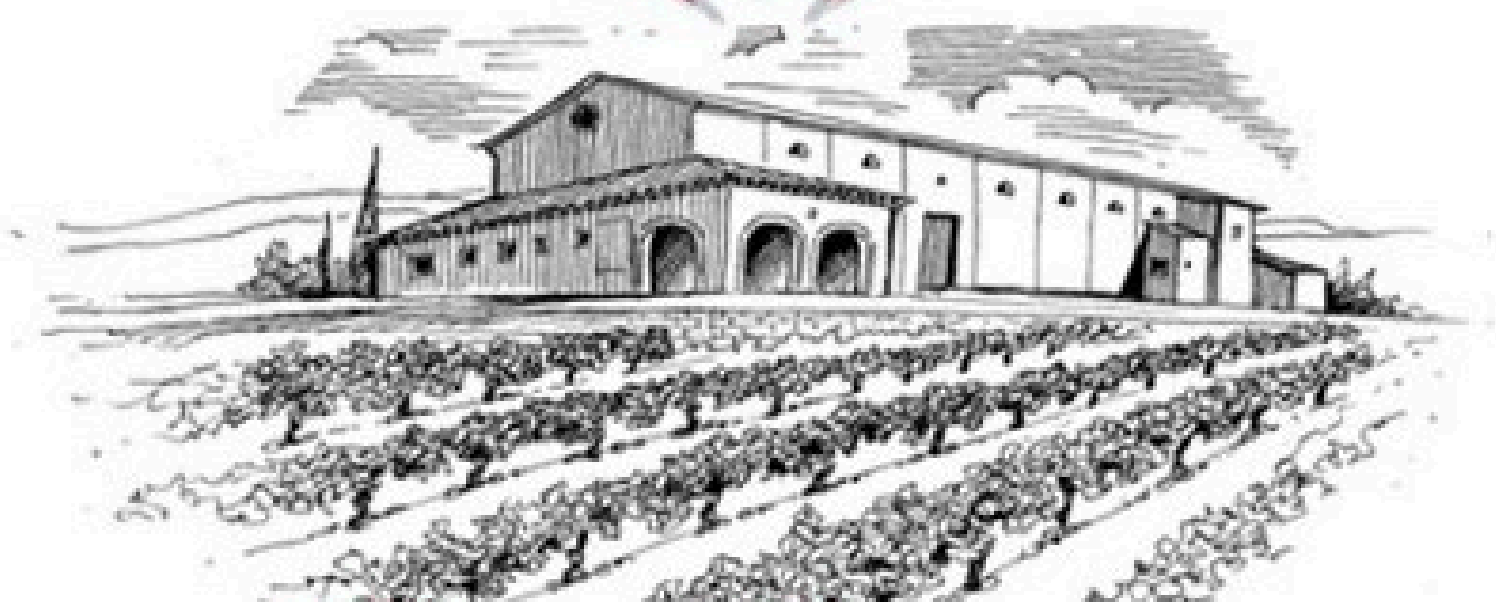


DOMAINE BEAU MISTRAL



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.

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

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

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 °

Récompenses :

(2019) Médaille OR Vinalies

(2020) Decanter 93, Guide Hachette 1 étoile

(2021) Médaille OR Concours des Grands Vins de France Macon

(2022) Médaille GRAND OR Concours Vinalies

(2022) Jeb Dunnuck 92

(2022) Wine Enthusiast 93

(2023) Decanter 91



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