



## Terroir

- **Vignoble :** il s'étend sur la plupart des terres du village, dans le département du Vaucluse.
- **Sols :** bruns et calcaires, sols squelettiques sur marnes et sols rouges sur grès.
- **Climat :** type méditerranéen, exposition sud des coteaux, légèrement protégés du mistral.
- **Histoire :** au XVIII<sup>ème</sup> siècle, le vignoble de Rasteau est un des plus importants du Vaucluse, connu essentiellement pour ses vins doux naturels. Nécessité économique oblige, les Côtes du Rhône Villages se sont peu à peu imposés dans la confirmation de l'Appellation et furent consacrés Côtes du Rhône Villages Rasteau en 1967.

## Élaboration

- **Superficie en production\* :** 774 ha, production annuelle : 29697 hl ; rendement de base : 40 hl/ha.
- **Encépagement :** pour les rouges, Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages de l'Appellation admis 20% maximum. Pour les rosés, Grenache 50% minimum, Syrah et/ou Mourvèdre 20% minimum, autres cépages admis 20% maximum (Grenache, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier). Pour les blancs, Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne blanche, Roussanne blanche, Bourboulenc blanc, Viognier blanc, autres cépages blancs admis 20% maximum.
- **Degré alcoolique minimum :** pour les rouges 12,5%, pour les rosés et les blancs 12%.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** le rouge, robe sombre et brillante. Le rosé a une couleur groseille et le blanc est or pâle.
- **Au nez :** le rouge, bouquet de fruits rouges très mûrs, de vanille, de poivre. Le rosé et le blanc, nez fruité.
- **En bouche :** le rouge, bouche généreuse et équilibrée, belle longueur chaleureuse. Le rosé, silhouette ferme, capiteux en bouche. Le blanc, goût floral, abricot.
- **A table :** le rouge, capiteux à souhait, est un vin de grande gastronomie. Le rosé et le blanc, recommandés sur toute table provençale de souche ou d'adoption.
- **Dans la cave :** le rouge, c'est toujours un vin de bonne garde, parfois de grande garde. Le rosé et le blanc sont des vins à boire frais et jeunes (dans les 2 ou 3 ans).



## Des mots pour le dire

"Du haut du vieux village, un verre (au choix !) à la main, on a une vue admirable sur les Dentelles de Montmirail. Une manière de lier l'agréable à l'agréable !"

\*Déclaration de récolte 2006

