



Rasteau “Les Gadilles”

Les cépages

Grenache et Syrah.

Ces dernières années, l'apport de nouveaux cépages comme la Syrah et le Mourvèdre a permis de développer les réelles possibilités du terroir.

Le sol

À quelques kilomètres des Dentelles de Montmirail, le vignoble de Rasteau est l'un des plus imposants du Vaucluse. Il s'étend actuellement sur des sols bruns calcaires et des sols squelettiques sur marnes.

La vendange

Récolte à maturité.

La vinification

La vinification est traditionnelle : les raisins sont égrappés en totalité. La cuaison dure entre 15 et 21 jours avec des remontages quotidiens.

L'élevage

Élevage en cuves, l'assemblage est fait par la suite. Mise en bouteille après 12 à 16 mois d'élevage.

La dégustation

Robe : pourpre, très profonde.

Nez : fin et puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits très mûrs (groseille, cassis, framboise...), solaire.

Bouche : généreux, ce vin présente une belle structure et un grand potentiel.

Grape varieties

Grenache and Syrah.

These last years, the use of new grape varieties, as Syrah and Mourvèdre, allowed to develop the real possibilities of the soil.

Soil

The vineyard of Rasteau is situated some kilometers far from “Les Dentelles de Montmirail”. It is one of the most imposing of the department of Vaucluse. It spreads out on brown-chalky soils and poor soils on marl.

Harvest

The grapes are harvested when they are matured.

Vinification

The vinification is carried out in the traditional way: the whole grapes are destemmed. Vatting lasts between 15 and 21 days with daily pumping over.

Maturing

Ageing is performed in vats.

Blending is then carried out.

The wine is bottled from 12 to 16 months after maturing.

Tasting

Colour : very deep crimson red.

Nose : fine and powerful, we find numerous ripe fruit aromas (currant, blackcurrant, raspberry...), solar.

Palate : generous, this wine presents a good structure and a great potential.

