



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593

Domaine de la Dague - AOP RastEAU Rouge 2023

AOC RastEAU, Vallée du Rhône, France

Au cœur de la Vallée du Rhône, là où les vignobles façonnent l'identité des paysages, se trouve un domaine qui porte en lui l'âme de cette région fascinante : le Domaine de la Dague. Ce nom mystérieux et puissant est une invitation à remonter le cours de l'histoire, jusqu'à ces temps anciens où la dague, une lame courte et acérée, était l'arme des aventuriers, des protecteurs de la terre et des bâtisseurs de légendes.

PRÉSENTATION

Cette cuvée porte en elle cette force ancestrale, cette capacité à trancher avec le passé tout en honorant les traditions. Comme la dague fend l'air, ce vin fend le temps pour vous offrir une dégustation révélant toute la richesse et la complexité de ce terroir.

TERROIR

Nature des sols : un mélange d'argile rouge, sable, calcaire et galets roulés.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 40 ans.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle, 3 à 4 semaines de cuvage après égrappage, avec remontages et délestages.

ÉLEVAGE

10 mois en cuve béton.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

La robe présente la couleur brillante d'un rouge grenat. Le nez délicat révèle des arômes de mûres (cassis) et d'épices (poivre). La bouche est ronde et intense, à la fois soyeuse et souple.

ACCORDS GOURMANDS

Terrines, Viandes rouges, Gigot d'agneau, Civet de cerf.



Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence

Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr

ravoire.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

