



Maison Emma M.Louise , Les Rêves d'Emma, Vieilles Vignes, AOC Rasteau, Rouge, 2019

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France



Les Grandes Cuvées de Emma M Louise sont des vins exceptionnels réalisés en collaboration avec des vignerons talentueux qui nous ont offert le privilège d'associer leur savoir-faire au nôtre. Issus d'une sélection rigoureuse des plus belles vignes, les raisins sont vinifiés traditionnellement. Les vins obtenus bénéficient ensuite d'un élevage mariant tradition et modernité, afin de proposer des vins à la fois élégants, riches et complexes dans des volumes volontairement limités.

PRÉSENTATION

Notre Emma M. Louise Grande Cuvée est issue de parcelles sélectionnées et cultivées sur les coteaux autour du village de Rasteau.

SITUATION

Les vignobles se dressent autour du village de Rasteau, de 150m à 350m au-dessus de la rivière Ouvèze. Orientés au sud, face au soleil, ils représentent un paysage typique des grandes appellations de la Vallée du Rhône, avec des parcelles façonnées par la main de l'homme, sur lesquels la vigne partage l'espace avec d'autres cultures traditionnelles de Provence telles que les oliviers et les chênes truffiers.

TERROIR

Ce vin généreux, et naturellement bien équilibré, est issu de vignes sélectionnées sur les deux parties typiques de l'appellation, certaines en altitude, face au soleil de Provence, sur les versants Sud de la colline de Rasteau, et d'autres cultivées au pied du village. Les vignobles sont protégés par le relief collinaire des effets du Mistral, vent froid et sec venant du Nord, et parfaitement réchauffés par les rayons du soleil. Les pluies se concentrent principalement au printemps et à l'automne, et pénètrent profondément au travers de ces sols très secs et à forte porosité. Ce climat est particulièrement favorable à ces vignes qui atteignent ainsi une parfaite maturité.

À LA VIGNE

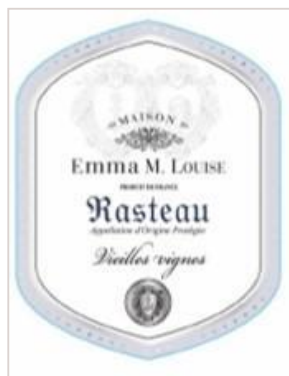
La surface des parcelles est souvent inférieure à 2 hectares. Les sols sont à base de marnes beiges, avec une abondance de galets roulés et d'éboulis. L'exposition est orientée Sud, Sud-Est. L'altitude des parcelles oscille entre 150 à 350 m.

VINIFICATION

Les grappes sont éraflées à réception, et subissent une macération à froid durant une journée. La fermentation alcoolique est ensuite thermorégulée à 26°C environ, puis une cuvaison longue de quatre semaines va faciliter l'obtention d'une très belle concentration.

ÉLEVAGE

Ce vin est ensuite élevé durant près d'une année dans deux demi-muids en chêne de 600L, et une dégustation régulière va permettre de surveiller leur parfaite évolution jusqu'à l'obtention de tanins fins et soyeux.



Maison Emma M.Louise
9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
www.emma-m-louise.com

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



CÉPAGES

Grenache noir 60%, Syrah 35%, Mourvèdre 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1650

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Notre cuvée Emma M. Louise peut être dégustée dès maintenant ou saura attendre quelques années. Elle révèle toute la générosité et la richesse des assemblages méditerranéens.

ASPECT VISUEL

Le vin possède une belle robe rouge rubis profond, aux reflets bleutés.

AU NEZ

Le nez est pur, puissant et épicé, alliant des arômes de fruits rouges à des effluves doucement vanillées.

EN BOUCHE

La bouche est fraîche et toastée, ample et concentrée. On y retrouve des arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de moka, tout en équilibre. Très élégant et long en bouche, avec une finale sur des notes de cerises et de chocolat noir.

ACCORDS GOURMANDS

Sur un mets de choix, une viande de caractère ou un fromage goûteux, notre cuvée Emma saura aussi accompagner tout en douceur un dessert au chocolat.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
BG Authentique 650 Gr					750							
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	600	9	11	1,45	9,1	945	29,6	8,8	17,5x30,5x25,5	170x80x120	



Maison Emma M.Louise
 9 rue Alphonse Daudet, 84230 Chateauneuf du Pape
 Tel. 0490907508 - info@emma-m-louise.com
 www.emma-m-louise.com

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

