



PRESTIGE

AOP
RASTEAU
ROUGE



Plongeant leurs racines dans les collines de cailloux de la Vallée du Rhône Sud, les robustes ceps du vignoble de Rasteau, balayés par le mistral, aux raisins mûris dans la douce chaleur des galets, produisent des vins à la fois puissants et élégants. C'est sous le nom d'ORTAS que, depuis 2006, la Cave de Rasteau diffuse sa production dans le monde entier.

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

PRESTIGE

AOP RASTEAU ROUGE

L'expression typique de l'appellation.



APPELLATION

> Rasteau.



TERROIR

> Un vignoble en coteaux sur des terrasses argilo-calcaires recouvertes de galets roulés.



CÉPAGES

> 50 % Grenache noir, 35% Syrah, 15% Mourvèdre.



ÂGE MOYEN DES VIGNES

> 50 ans.



CONDUITE DU VIGNOBLE

> Vendange manuelle à 85% avec tri. Rendement 38hl/ha. Sélection des meilleures parcelles sur les meilleurs terroirs de l'appellation. Taille courte en gobelet libre, gobelet palissé et cordon de Royat. Densité de plantation 4 000 pieds/ha.



GARDE

> Potentiel de garde 3 à 5 ans.



STYLE

> Une robe grenat profond, des arômes de garrigue, fruits noirs, fumé et cuir, réglisse, dans un ensemble harmonieusement structuré avec fraîcheur et élégance, une belle longueur sur des notes minérales et poivrées.



VINIFICATION

> Vendange égrappée, puis cuvaizon longue avec pigeage, 15% de l'assemblage est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.



ACCORDS

> Côte de boeuf, faisan rôti, canard, cépes et fromages à pâte molle.



www.cavederasteau.com

ROUTE DES PRINCES D'ORANGES
84110 RASTEAU - FRANCE
T. +33 (0)4 90 10 90 10
F. +33 (0)4 90 46 16 65
contact@rasteau.com


ORTAS
CAVE DE RASTEAU
DEPUIS 1925

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.