



RASTEAU

Le Vénéon



Ce domaine niché au pied des Dentelles de Montmirail est le fruit d'une collaboration de trois générations avec les domaines Mourier. Les sols qui le composent donnent des vins aux reflets Pourpres. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

- **CÉPAGES**

- Grenache noir, Syrah, Mourvèdre et Carignan.

- **TERROIR ET VIGNES**

- Les sols sont très variés, mais pauvres. Ils permettent l'élaboration de vins de grande qualité, sous un climat d'influence méditerranéenne.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Après une cuvaison de 24 à 28 jours avec piégeage et remontage, ce vin est vieilli en cuve pour garder tous ses arômes.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Imposant, ample et riche, ce vin est structuré aromatique et généreux. Les arômes de fruits murs et d'épices lui confèrent une grande richesse.

- **ACCORDS METS/VINS**

- A consommer avec des terrines de champignons, de faisan au foie gras, ou bœuf une fricassée de poulette aux champignons des bois.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- Se conserve de 5 à 7 ans.



DOMAINES XAVIER MOURIER

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : contact@domainemourier.fr