

LES VIGNES DE RASPANS



AOC Côtes du Rhône Brézème

Vignoble en **Agriculture biologique** et **Biodynamique certifié**

50% Syrah, 50% Serine (ancêtre de la Syrah)

Vignes de jeunes Syrah issues de la replantation autour de la Tour du Diable

Vendanges manuelles

Terroir : marnes calcaires

Fermentation par levures indigènes

100% de grappes entières

Vinification en cuve béton, élevage de 12 mois en demi-muids, puis 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Production 1,000 bouteilles/an

Le nez est puissant, dense, sur des notes de fruits noirs mûrs.

Vin ample et profond, le calcaire lui confère une grande précision aromatique sur les fruits noirs et les épices. La bouche, suave, enrobante, est dynamisée par les grappes entières qui apportent sapidité et fraîcheur, avec une finale légèrement mentholée.

A déguster accompagné de bœuf braisé ou rôti, ou encore d'un pot au feu.