



DOMAINE DES
NYMPHES



Domaine des Nymphes
VIN DOUX NATUREL « GREMAT » 2017
A.O.P Rasteau

LE MILLESIME

2017, un millésime parfait ! Une météo exemplaire, des vendanges qualitatives et quantitatives. Les vins sont fins, riches avec un très bon potentiel de garde.

TERROIR

D'un terroir principalement constitué de sols argilo-calcaires, cette cuvée est issue de vignes âgées de plus de 70 ans situées majoritairement à l'est de Rasteau, lieu-dit « l'Empérus ».

ENCEPAGEMENT

100% Grenache noir

ELABORATION

Issu d'une vendange manuelle et d'un soigneux tri de la vendange directement dans les vignes et à l'arrivée en cave, ce vin doux grenat est vinifié de façon traditionnelle (éraflage total, vinification en rouges suivi d'un mutage du mout avec un alcool neutre entre 5% et 10%)
Ce vin est élevé en cuve inoxydable durant douze mois.

PERSONNALITE ET VIEILLISSEMENT

Entre sucrosité et gourmandise, nous retrouvons ici des arômes de petits fruits noirs comme la cerise et la mûre sauvage ainsi qu'une belle minéralité. En bouche, de jolis tanins bien mûrs, tout en finesse sur une finale très fraîche et fruitée.

S'associera à merveille avec des desserts comme un Tiramisu, une tarte au Spéculoos/caramel beurre salé et un fondant au chocolat.

Garde 5 à 7 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE

Servir entre 9° et 12°