

# Les GALETS POURPRES

## Rasteau



En face des dentelles de Montmirail le vignoble est orienté plein sud , bien abrité du Mistral, sur des collines. Les sols sont très variés, mais pauvres permettent l'élaboration de vins de grande qualité, sous un climat d'influence méditerranéen.

Élaboré à partir de vieille vigne de grenache noir, syrah mourvèdre, un peu carignan, la vendange est égrappée, et une cuvaison de 24 à 28 jours avec piégeage et remontage, vieilli en cuve pour garder tous les arômes.

Imposant, ample, riche, vin structuré aromatique et généreux, arômes de fruits murs et d'épices qui confèrent à ses vins leur grande richesse aromatique.

A boire avec des terrines de champignons, terrines de faisan au foie gras, fricassée de poulette aux champignons des bois.  
Se conserve de 5 à 7 ans

