



Côtes du Rhône Villages RASTEAU **« Héritage 1924 »**

Vin Rouge/ Red Wine

Gilles FERRAN Vigneron à Rasteau/ Winemakers at Rasteau

Terroir

Terroir d'altitude de 150 m à 200 m sur Rasteau. Collines orientées sud-est très pentues.
Rasteau area at altitudes of 150 to 200 m. Mainly slopes looking south-east with steep slopes

Soils :

Argiles rouges et jaunes avec galets en surface.
Red and yellow clays with round stones.

Vine Varieties :

90% Grenache (80 years old), 10% Syrah (30 years old)

Production :

38 hl/ hectare

Viticulture :

Tailles en gobelet (vignes de plus de 80 ans).

Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.

Optimisation de la surface foliaire éclairée pour favoriser la maturité des raisins

*Bush-pruning (vines aged over 80 years). The soils is entirely worked in the respect of the environment and the plant.
Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.*

Vinification :

Vendanges manuelles. Tri méticuleux des grappes. Egrappage total.

Recherche de la maturité phénolique juste et non pas la sur maturité.

Températures de fermentation limitée à 28°. Délestages et pigeages journaliers.

Cuaison totale 20/30 jours suivant les années.

Hand harvesting. Very careful sorting of grapes. Total destemming.

Research of the phenolic maturity and not over maturity

Maximum fermentation temperature 28° C.

Total fermenting time around 20/30 days in cement tanks .

No fining or filtration.

Production :

5000 bouteilles pour les années exceptionnelles

5000 bottles in exceptional years.

Dégustation /Tasting :

Jolie robe profonde rouge burlat à reflets encre de chine. Nez fin et élégant de petits fruits rouges en compote, bâton de réglisse et pruneau d'Agen. La bouche est fine et élégante avec des tanins fondus, on découvre des arômes de sabayon, de fraise associés au pain d'épices .Vin de longue garde 8 à10 ans .

Beautiful deep colour with Chinese ink hints. Fine and elegant nose of small red fruit, lickerish and prune. The texture is extremely elegant and fine with smooth tannins with aromas of sabayon, strawberries associated with gingerbread.

Ageing around 8 to 10 years.