



## EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux

286 Chemin de Lencieu

84190 Gigondas

Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

[lafontdenotredame@orange.fr](mailto:lafontdenotredame@orange.fr)

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828

## Rasteau Cuvée La Source 2021

**CÉPAGES** : Grenache noir : 80%, Syrah : 5%, Cinsault : 5%, Mourvèdre : 10%

**TYPE** Rouge

**Production** : 5 700 bouteilles

**Rendement** : 32 hl/ha

**Age moyen des vignes** : 50 ans

**Densité de plantations** 3100 pieds/ha



**TERROIR** : Situé au sommet de la colline (altitude 350 m) entre les vallées de l'Aygue et de l'Ouvéze, orientation sud, le sol est composé de galets et de marne brune (argilo-calcaire) Le vignoble, d'un seul tenant, est composé majoritairement de vieux Grenache en gobelet ainsi que de Mourvèdre, Cinsault et Syrah.

**Lieu-dit** : Ratanaud

**Superficie** : 6 ha

**VINIFICATION** : Les vendanges se font à la main. La vinification traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et longue macération

**ELEVAGE** 90% en cuve béton 10% en Barrique

### SPÉCIFICATIONS

**Degrés** : 15

**pH** : 3.73

**Sucre résiduel (g/l)** : 0.82

**Label agricole** : Haute Valeur Environnementale

**Note de dégustation** : Le vin présente une robe d'un intense grenat aux reflets pourpre. Le nez est puissant sur des notes de poivre, de fruits noirs bien mûrs, et d'abricot confit. La bouche est soyeuse et voluptueuse. Les tanins sont tendres. Une caresse...

**Garde** : 5 à 7 ans

**Accord** : Déguster avec un civet de cerf, un magret de canard rôti aux miel et romarin, ou des fraises enrobées de chocolat.

**Conditionnement** : Bouteille 75 cl