

Réserve Saint Dominique



RASTEAU

TERROIR

Sol argilo-calcaire sur marnes et argiles sur grès

CEPAGES

80 % Grenache

15% Syrah

5 % Mourvèdre

DEGUSTATION

Robe rouge, profond aux jolis reflets violacés. Nez intense et expressif. Très belle longueur en bouche avec une finale particulièrement agréable. Fruits noirs (cassis). En bouche il se révèle dense, rond et ample. Richesse aromatique aux accents épicés, les tanins sont souples. Vin élégant d'une finesse remarquable.

SERVICE

Servir à 17°C, à déguster dans les 3 ans après l'année du millésime.

ACCORDS METS & VINS

Cuisine conviviale, viandes rouges, fromages...