Domaine La Collière
GEORGES PERROT
VIGNERON

Les Touillères 2023

RASTEAU

Cépage(s) :
Grenache 82% + Syrah 10% + Carignan 5% + Mourvèdre 3%

Vinification :
Vendange manuelle permettant un tri sélectif. Remontage à l'air et délestages pour extraire en finesse.

Élevage :
Cuve béton brut durant douze mois, permettant une micro-oxygénation afin de polir les tanins.

Dégustation :
Belle robe rouge carmin aux reflets rubis. Groseille, framboise et fraise écrasée se disputent le premier nez. Déjà très charmeuse cette cuvée d'assemblages arbore un ensemble olfactif complexe et élégant qui, à l'aération, laissent poindre des notes de pivoines, de réglisse et de grains de poivre.

Accord mets & vins :
La bouche se montre suave et tonique à la fois témoignant ainsi d'une maîtrise de la vinification, de l'élevage et de l'assemblage. Les tanins dociles et bien intégrés soutiennent un édifice où la chair généreuse côtoie un tonus maîtrisé. A ouvrir dans les sept ans sur des tajines, des viandes rôties, un quasi d'agneau aux herbes.
Température de service : 15°C| 59°F

EARL Perrot Georges · Domaine la Collière · 783 bis Route du Stade · 84110 RASTEAU · France
T : +33 490 128 378 | P : +33 6 76 48 26 77 | E : gperrot@domainelacolliere.com