

Sonia & Vasco Perdigao

“La Planne”

AOP RASTEAU

Couleur : Rouge

Cépages : 70% Grenache, 30 % Syrah

Age des vignes : En moyenne 30 ans

Surface : 4 ha

Rendements : 35 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 18 mois en foudres de chêne français


DOMAINE
LA PERDRIERE



Le terroir :

Situé sur les hauteurs de Rasteau à environ 300 mètres d'altitude. Nos vignes se trouvent sur un plateau entouré de bois sur une superficie de 4 ha d'un seul tenant. Elles bénéficient d'un panorama tout à fait exceptionnel sur les dentelles de Montmirail et de la vallée du Rhône. Le sol mêle galets roulés de grande taille, et terre brune riche en argiles rouges. Cette parcelle réunit toutes les conditions naturelles pour obtenir une grande maturité des raisins, tout en conservant une grande richesse minérale.

Méthode de culture :

L'ensemble de l'exploitation est certifiée Agriculture Biologique depuis la récolte 2021.

Travail du sol traditionnel, conjuguant le buttage des pieds de vigne en hiver et le décaillage au printemps
Un apport de compost est appliqué tout les 3 ans en rotation avec un amendement organique.

Commentaires :

Notre Rasteau est très fin, frais et fruité, avec des notes de fruits rouges (fraise et cerise) très persistant en bouche. La couleur est rouge rubis intense, le nez puissant. Doté d'une belle structure avec des tanins soyeux, l'attaque est chaleureuse laissant place dans la longueur à beaucoup de fraîcheur et de finesse.
Le Rasteau est un vin puissant, de caractère, ne laissant pas indifférent.



SCEA Famille Perdigão, 280 route du Parandou 84 110 SABLET

Email : contact@domainelaperdriere.fr

Site : www.domainelaperdriere.fr

Tél : +33 (0)4 90 46 94 75 Port : +33 (0) 6 20 98 34 69