



# 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 2022

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

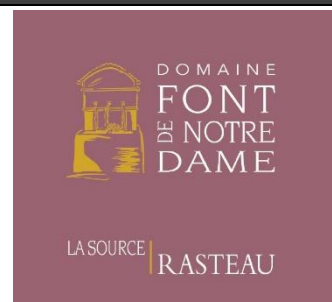
**TYPE** Rouge

**Production** : 5 000 bouteilles

**Rendement** : 32 hl/ha

**Age moyen des vignes** : 60 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'Ouvèze, 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** : 3.72

**Sucre résiduel (g/l)** : 1.50

**Label agricole** : Haute Valeur Environnementale

**Note de dégustation** : Belle robe intense et brillante d'un beau rouge cerise burlat. Le nez est fin et élégant sur des notes de poivre, de menthol et de fruits noirs confiturés. La bouche est souple et pleine. Belle longueur qui s'achève sur des tanins très soyeux.

**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