



RASTEAU

CORPS ET ÂME

Cru des Côtes du Rhône

SENTIER VITICOLE & PANORAMIQUE DE RASTEAU

WINE & PANORAMIC TRAIL OF RASTEAU



Distance : 2,7km
(avec la variante : 3,5km)



Durée/Duration : 1h
(avec la variante : 1h30)



Niveau : Facile
Level : Easy

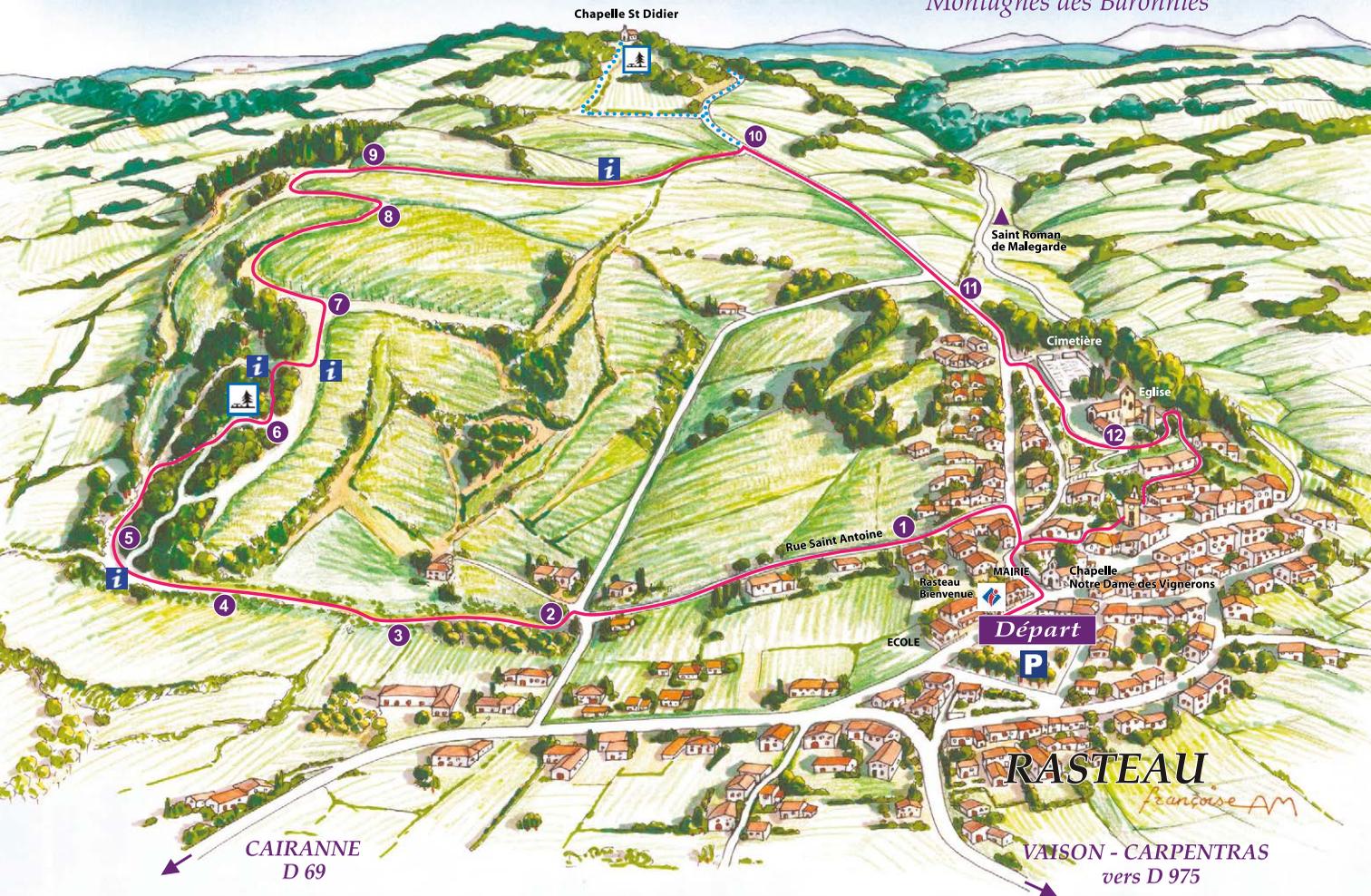
Ce parcours est une invitation à la découverte du patrimoine exceptionnel et du vignoble de Rasteau.

Laissez-vous guider et surprendre face à tant de beauté.

Terroir, cépages, Crus de Rasteau... n'auront plus de secret pour vous !

This Wine & Panoramic Trail is an invitation to discover the exceptional heritage and the vineyards of Rasteau. Be guided and surprised by gorgeous landscapes.

Terroir, grape varieties, Rasteau Cru... won't have no more secret for you !



Légende



Point Info
«Rasteau Bienvenue»



Panneau thématique



Aire de Pique-nique



Table d'orientation

Sentier viticole
et panoramique



Variante



Départ devant Rasteau Bienvenue.
Ce balisage vous guidera tout au long du parcours.

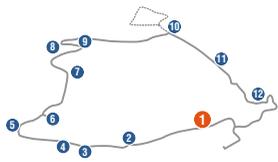
Sentier balisé

- 12 panneaux informatifs
- 4 Tables d'orientation
- Distance du parcours : 2,7 km
- Durée : 1h
(avec la variante : 3,5 km - Durée : 1h30)
- Niveau Facile

Recommandations

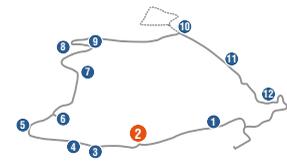
- Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la marche
Wear shoes suitable for walking
- Prévoyez de l'eau, aucun point d'eau ne borde le sentier
Remember to bring water
- Ne quittez pas le chemin balisé
Do not leave the marked path
- Ne fumez pas, ne faites pas de feu, particulièrement en été
No smoking, no fire
- Les poussettes sont fortement déconseillées
Strollers are strongly discouraged
- Respectez l'environnement, ne jetez pas vos déchets
Please, respect nature and environment, do not throw your waste
- Composez le 112 sur votre téléphone portable en cas d'accident
In case of emergency (fire, accident) dial 112 on your GMS

1



Déjà parcouru : 0,10 Km
Reste à parcourir : 2,60 Km

2



Déjà parcouru : 0,45 Km
Reste à parcourir : 2,25 Km

1. Histoire de l'Appellation Rasteau

Rasteau est une terre de vins depuis le XIII^e siècle mais ce n'est qu'au XVIII^e siècle, suite aux ravages des hivers rigoureux sur les autres cultures (céréales, oliviers), que Rasteau se dirige vers une monoculture de la vigne.

The History of Rasteau AOC

There is evidence that wines have been produced in Rasteau as far back as the 13th century. Back then, wheat, rye, oats and spelt, as well as olive trees, were also grown on the village hillsides, limiting the amount of land available for winegrowing. It was not until the 18th century that Rasteau, after battling some particularly harsh winters, turned almost exclusively towards viticulture.



Le savoir-faire unique des vignerons de Rasteau est récompensé par l'obtention successive des appellations Côtes-du-Rhône (1937), Côtes-du-Rhône Villages Rasteau (1966) puis Cru des Côtes-du-Rhône (2010) pour les rouges tranquilles. Rasteau a obtenu l'appellation Vin Doux Naturel Rasteau en 1944.

The unique properties of the winemakers were soon recognised, and Rasteau wines climbed steadily up the ranks of the Rhône appellation hierarchy, from Côtes du Rhône in 1937 to Côtes du Rhône Villages Rasteau (1966) and finally Côtes du Rhône Cru in 2010 for the Rasteau's dry red wines.

Rasteau was firstly granted appellation status for its Rasteau Vin Doux Naturel in 1944.



2. Le Cru Rasteau

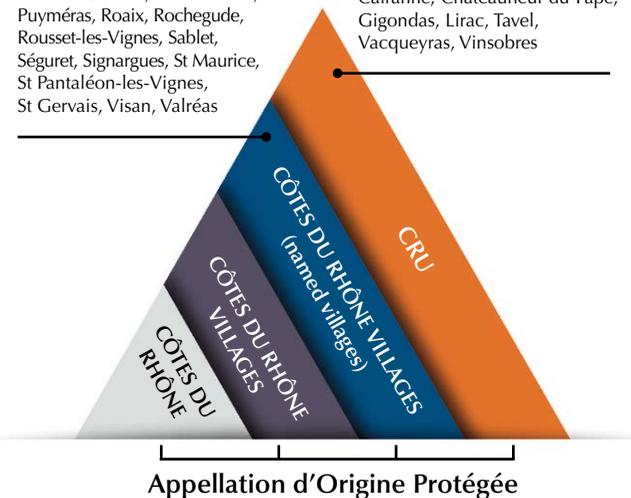
À la suite d'un travail de dur labeur, les vins rouges secs de Rasteau obtiennent l'A.O.C. en 2010. Ils deviennent alors Cru des Côtes du Rhône ! Les vignerons doivent désormais respecter une réglementation très stricte sur le rendement, la densité de plantation, la taille de la vigne et l'encépagement pour toutes les parcelles destinées à leurs Crus Rasteau.

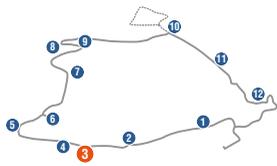
Rasteau a Cru from the Rhone Valley

Then came a long wait, and many years of hard work, before Rasteau's dry red wines were granted AOC status in their own right. In 2010, the reds were at last elevated to a specific AOC - Cru des Côtes du Rhône ! Since being awarded this accolade, winemakers are required to adhere to a strict set of production guidelines, as Yields, Planting density, Pruning techniques, Varietal mix dedicated to their Rasteau plots.

Chusclan, Gagne, Laudun, Massif d'Uchaux, Plan de Dieu, Puyméras, Roaix, Rochegude, Rousset-les-Vignes, Sablet, Séguret, Signargues, St Maurice, St Pantaléon-les-Vignes, St Gervais, Visan, Valréas

Rasteau, Beumes de Venise, Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Lirac, Tavel, Vacqueyras, Vinsobres





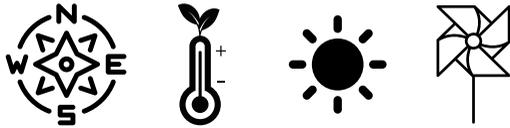
Déjà parcouru : 0,60 Km
Reste à parcourir : 2,10 Km

3. Le Climat

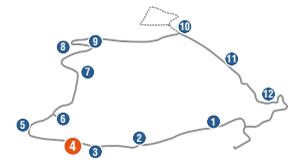
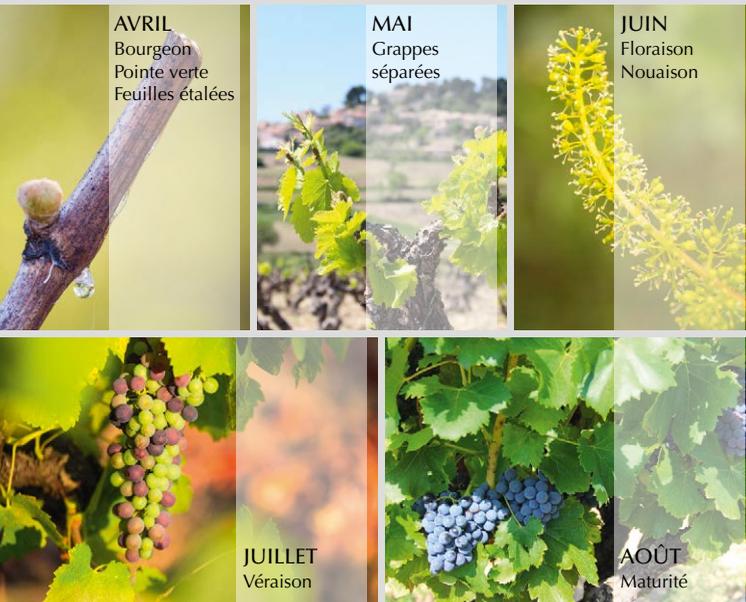
Le vignoble de Rasteau bénéficie de deux grands atouts climatiques : le climat méditerranéen idéal pour les vignes, et sans doute moins attendu le Mistral. Vent de la Vallée du Rhône, il procure vivacité aux vignes et balaye les ennemis des plantes, limitant donc l'usage de produits de protection.

Climate

Rasteau has a considerable advantage when it comes to climate: the area enjoys a Mediterranean-type micro climate and the beneficial effects of the Mistral. The famous wind that blows through the Rhône Valley, is one of the winegrowers' greatest allies. It brings the vineyard to life, sweeping away damp, pests and diseases. A natural way to limit the use of artificial plant protection products.



Le cycle végétatif de la vigne



Déjà parcouru : 0,70 Km
Reste à parcourir : 2,00 Km

4. La Taille de la Vigne

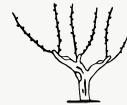
Le mode de taille de la vigne influe sur la qualité des raisins et donc sur celle du vin : c'est une étape primordiale de la culture de la vigne. À Rasteau, 2 types de taille sont utilisés : la taille en Gobelet et le cordon de Royat.

Vine Pruning

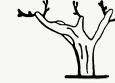
The way we prune our vines has a substantial impact on the quality of the grapes, and therefore the quality of the wine; pruning is an essential part of viticulture. In Rasteau we use two different vine pruning techniques – the Gobelet method and the Cordon de Royat method.

La taille en Gobelet

Traditional Gobelet Pruning



Avant



Après

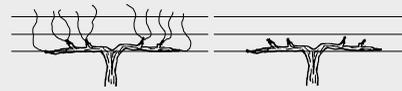


Vue du dessus

Le cep ressemble à une main ouverte. Le tronc porte plusieurs bras. Par cette taille, la végétation forme un parasol qui protège les grappes du soleil. La taille en Gobelet est utilisée pour le Grenache, le Mourvèdre, le Carignan et le Cinsault.

Le cordon de Royat

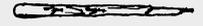
Cordon de Royat



Avant

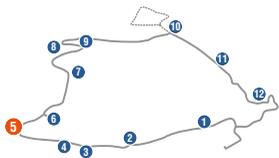


Après



Vue du dessus

Les bras horizontaux situés de part et d'autre du pied sont soutenus par un fil de fer. Elle est surtout utilisée pour la Syrah, mais elle peut être utilisée pour tous les cépages de l'A.O.C.



Déjà parcouru : 0,80 Km
Reste à parcourir : 1,90 Km

5. La Flore

La conservation du bois communal et de la flore existante par les vignerons de Rasteau s'avère être un atout remarquable pour les vins. En effet, la biodiversité est conservée et permet de lutter naturellement contre des insectes qui s'attaquent à la vigne.

Flora

Rasteau's winemakers have successfully managed to preserve stretches of their hillsides and publicly owned woodland, a considerable asset for their wines. They play a part in protecting biodiversity, encouraging natural predators to ward off vineyard pests.



Coquelicots



Oliviers



Genêts



Garrigue



Rosiers



Bois



Fleurs champêtres

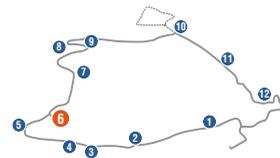


Chênes

Les rosiers

Lors de la visite du Sentier Viticole, vous apercevrez des rosiers proches des vignes car ils permettent de prévenir certaines maladies, par exemple : l'oïdium.

As you make your way along this trail, you may notice rose bushes planted close to the vines. These are particularly useful in deflecting certain vine diseases such as powdery mildew.



Déjà parcouru : 0,90 Km
Reste à parcourir : 1,80 Km



Marnes marines bleues
Blue Marine Marl



Marnes lacustres rouges
Red Lacustrine



Marnes sableuses et safres
Sandy Marl and Safres



Cailloutis
Pebbles

6. Le Terroir : une mosaïque d'argiles

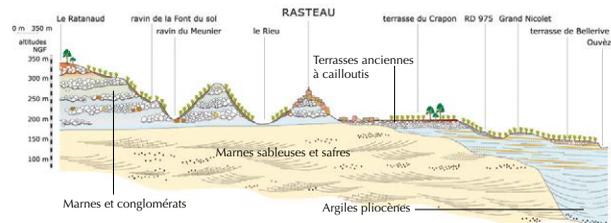
Le terroir de Rasteau est une mosaïque constituée de plusieurs sortes d'argiles (ou marnes) : marnes marines bleues, marnes lacustres rouges, marnes sableuses et safres.

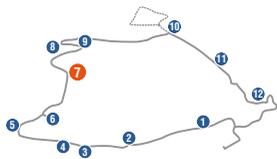
Les marnes, par leurs structures, sont importantes pour la culture de la vigne. Elles retiennent l'eau et la distribuent aux ceps durant les étés secs, permettant la maturité de la vigne.

The Rasteau Terroir – A Mosaic of Clay Soils

The Rasteau terroir is like a mosaic made up of various different types of clay and marl, including blue marine marl, red lacustrine marl, sandy marl and safares.

The structure of these marls is especially useful to winegrowers. It retains moisture, redistributing it to the vines during hot, dry summers; this gives the grapes a good chance to ripen fully.





Déjà parcouru : 1,10 Km
Reste à parcourir : 1,60 Km

7. Le Terroir : 3 niveaux de sols

Le vignoble de Rasteau, exposé au Sud, est planté sur des terroirs très favorables à une production de qualité. Trois familles de sols représentent la force de ce vignoble :

Rasteau's vineyards face south, perfectly positioned for producing the high-quality wines of the southern Rhône Valley. There are 3 different 'families' of soils here, each adding to the area's winegrowing strengths :



Altitude entre 120 et 160 m :
Terrasses qui se composent de sols caillouteux.

120 – 160 m above sea level :
Terraces of pebble-rich soils.



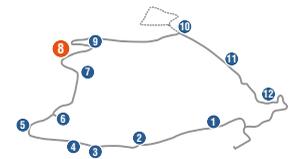
Altitude entre 160 et 290 m :
Sols de marnes sableuses et safres.

160 – 290 m above sea level :
Sandy marl and safres.



Altitude de 290 m à 320 m :
Marnes lacustres argileuses rouges, grises et galets roulés qui permettent de conserver la chaleur le jour pour la transmettre aux vignes la nuit.

290 – 320 m above sea level :
Red and grey lacustrine marl with rounded pebbles ('pudding stones') which store up heat by day, releasing it back to the vines at night.



Déjà parcouru : 1,30 Km
Reste à parcourir : 1,40 Km

8. Le Grenache : Cépage Roi

Cépage traditionnel de la Vallée-du-Rhône, le Grenache doit représenter au moins 50% de l'encépagement dans l'appellation Rasteau rouge sec. C'est le cépage le plus ancien du vignoble rastelain, avec des parcelles pour certaines centenaires.

Le Grenache apporte toute la finesse au vin et une robe rouge rubis. Ses vins sont tanniques et ont un grand potentiel de garde. Au nez, ce cépage donne aux vins des arômes de fruits rouges ponctués de notes épicées, donnant des vins chaleureux, ensoleillés et authentiques.

Par sa capacité à atteindre des taux de sucre élevés, le Grenache constitue la grandeur du Vin Doux Naturels Rasteau dont il est le principal cépage.



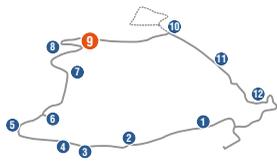
Grenache – King of the Southern Rhône Varietals

Grenache is one of the classic Rhône Valley varietals. Official regulations state that it should make up at least 50% of the Rasteau appellation's varietal mix for Rasteau's dry red wines. It is one of Rasteau's oldest varieties, with vines averaging around 50 years of age - and up to 100 in places.

Grenache gives a wine finesse and a ruby red colour. Grenache wines are rich in tannins and have good ageing potential. Typical aromas include red fruits and a hint of spice; these are warm, authentic wines, bursting with sunshine.

The sugar content of Grenache grapes can reach relatively high proportions, making them a crucial component of Rasteau's Vin Doux Naturel (sweet fortified wine).

Grenache is the dominant varietal in these wines.



Déjà parcouru : 1,40 Km
Reste à parcourir : 1,30 Km

9. Les cépages complémentaires et accessoires

Dans les assemblages du Cru Rasteau, le Grenache est tempéré et nuancé par d'autres cépages tels que la Syrah, le Mourvèdre, le Cinsault et le Carignan.

La Syrah permet au vin un meilleur vieillissement ainsi que de l'équilibre, de la finesse et de la complexité avec des arômes de fruits rouges et noirs, de violette, de réglisse et d'épices.

Le Mourvèdre demande beaucoup de lumière et de chaleur. Il offre une excellente tenue et longévité aux vins et leur procure des notes de fruits confits et des parfums de sous-bois.

Le Carignan et le Cinsault sont 2 cépages accessoires. Le Carignan procure des vins généreux et charpentés tandis que le Cinsault permet d'apporter des arômes fruités de fraise, pêche et framboise.

Tous ces cépages réunis font la qualité, la noblesse et la complexité des vins de Rasteau.

The flavours of Grenache can be softened and fine-tuned by the inclusion of additional varietals such as Syrah, Mourvèdre, Cinsault and Carignan.

Syrah gives a wine longer ageing potential, balance, finesse and added complexity, along with scents of red and black fruit, violets, liquorice and spices.

Mourvèdre thrives in warmth and light. It adds a distinctive style to the wine, also longevity, notes of candied fruit and earthy scents of forest floor.

Carignan and Cinsault are auxiliary varieties. Carignan gives generous, full-bodied results, while Cinsault adds notes of strawberries, peaches and raspberries.

In their various blends, these varietals add to the quality, elegance and complexity of Rasteau wines.



La Syrah



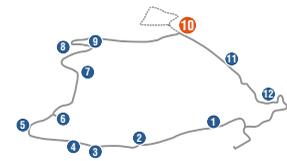
Le Mourvèdre



Le Cinsault



Le Carignan



Déjà parcouru : 1,80 Km
Reste à parcourir : 0,90 Km

10. Les Vins Doux Naturels Rasteau

Les Vins Doux Naturels Rasteau ont longtemps fait la réputation des vins de Rasteau (depuis 1944).

Elaborés essentiellement à partir du Grenache noir, gris ou blanc, leur particularité de fabrication est le mutage qui consiste à stopper la fermentation du mûlt après quelques jours par ajout d'alcool neutre à 96%.

Rasteau's Vins Doux Naturels (sweet fortified wines) were granted appellation status in 1944. They are made chiefly from Grenache Noir, Gris and Blanc. Rasteau VDNs are vinified just like any other wine; the difference lies in a process known as mutage, which consists of stopping fermentation by adding a 96% proof neutral spirit. This can be done just a few days after the start of fermentation.



Le Grenat

Cépages : Grenache Noir, Gris et Blanc.
À la dégustation : Robe rouge violacée profonde. Au nez, arômes de cerises noires, kirsch, d'épices et de vanille. Les saveurs de fruits sont intenses et riches permettant une longueur en bouche.

Le Blanc

Cépages : Grenache Gris et Blanc.
À la dégustation : Robe de couleur jaune pâle. Ce vin est très équilibré avec une belle acidité et une belle longueur. En bouche, une explosion de poire dotée de notes d'agrumes, et de citron justifient cet équilibre.

Le Rosé

Cépages : Grenache Noir, Gris et Blanc.
À la dégustation : Robe rose-orangée. Ce vin est très fruité : arômes de cerises, kirsch, nectarines, fraises. En bouche, des tanins fins et souples se dégagent de ce vin fruité.

Le Tuilé

Cépages : Grenache Noir, Gris et Blanc.
À la dégustation : Robe acajou. Ce vin possède des arômes très complexes : de café, tabac blond, dattes, de cacao, de pruneaux et de caramel. En bouche ressortent ces mêmes arômes et des tanins présents avec une belle longueur.

L'Ambré

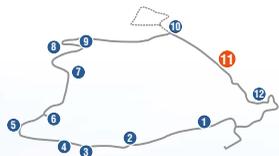
Cépages : Grenache Noir, Gris et Blanc.
À la dégustation : Robe couleur ambré. Ce vin est très puissant possédant des notes de pains d'épices, pruneaux, noix de pécan, fruits secs et une touche de caramel. Les tanins sont très doux et une belle longueur ressort de ce vin fruité.

Le Hors d'Âge

Cépages : Grenache Noir, Gris et Blanc.
À la dégustation : Robe de couleur intrigante : rouge-jaune couleur acajou. Ses arômes sont très complexes : notes de noix, de tourbe, de champignons, de pruneaux, de fruits secs et d'épices.

Le Rancio

Plus rare et très recherché, le Rancio, typicité de Rasteau, est un vin issu de plusieurs années d'élevage et de maturation. Il doit être doté d'un goût de noix caractéristique avec une couleur évoluée.



Déjà parcouru : 2,00 Km
Reste à parcourir : 0,70 Km



11. La Vinification et le Potentiel de garde

La vinification du vin rouge est la macération (2 à 5 semaines) du fruit après mise en cuve pour obtenir la coloration du vin. En parallèle, débute la fermentation alcoolique : les levures présentes sur la peau du raisin transforment les sucres en alcool.

Vinification and Ageing Potential

Rasteau red wines are made by macerating grapes for a period of 2 – 5 weeks, then transferring them to a tank to extract the desired level of colour.

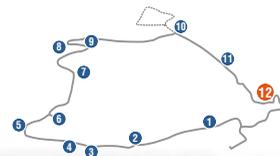
Meanwhile fermentation begins, as the natural yeasts present in the grape skins start turning the sugars to alcohol.



Les deux Crus Rasteau ont un potentiel de garde élevé. Les vins rouges sec Rasteau se bonifient avec l'âge, de 7 à 10 ans selon millésime et cuvée.

Les Vins Doux Naturels sont des vins de garde par excellence. Ils peuvent conserver leur complexité aromatique et leur gourmandise entre 10 et 25 ans, voire parfois plus.

The two Rasteau Crus have excellent ageing potential, thanks mainly to their Grenache content. Rasteau's dry reds improve with age, and can be cellared 7 to 10 years depending on vintage and cuvée. Vins Doux Naturels are perfect for cellaring; they retain their aromatic complexity and mouthwatering flavours for at least 10-25 years, and often even longer.



Déjà parcouru : 2,40 Km
Reste à parcourir : 0,30 Km



12. L' O.D.G des vigneron de Rasteau

Le rôle du Syndicat des Vignerons de Rasteau est de promouvoir les vins de l'appellation tout en faisant respecter les règles de l'A.O.C aux adhérents. Dans ce cadre, le Syndicat crée et organise des manifestations, des dégustations professionnelles et grand public.

« Corps et Âme » est synonyme de passion, d'exigence, de générosité et de don sans artificie. C'est celui de l'engagement des vigneron pour leur vignoble, leur communauté et leur vision de l'homme.

The Role of Rasteau's Winegrowers' Syndicate

You have now arrived at the offices of the Syndicat des Vignerons de Rasteau - the Rasteau Winegrowers' Syndicate. The Syndicate is a group of winegrowers who have pledged to adhere to the official production specifications allowing them to claim appellation status. Its role is to promote Rasteau appellation wines, and to help other member winegrowers comply with regulations.

The Syndicate's motto, 'Corps et Âme' – Body and Soul – has been chosen to convey passion, high standards, generosity and willingness to give. It describes our winegrowers' commitment to their vineyards, their community and their vision for humankind.



Pour finir le parcours de façon officielle, rendez-vous à Rasteau Bienvenue sur la Place de l'Apparent par les rues du village, où nous vous invitons à la dégustation* de nos Crus.

This is the last panel in our Wine and Panoramic Trail. Now, to bring proceedings to a suitable close, why not stroll through the village streets to Rasteau Bienvenue (Tourist Office), where we invite you to sample a selection* of our Rasteau wines.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération*

Répertoire des producteurs AOC RASTEAU

Cave de Rasteau Rhonéa
rhonea.fr

Cave de Cairanne
www.cave-cairanne.fr

Cave des Vignerons de Roaix-Séguret
www.vignerons-roaix-seguret.fr

Château Clématis
chateauclématis.fr

Château La Couraçonne
info@lacouraconne.com

Domaine René Meffre
www.chateauadiffre.fr

Château de la Gardine
www.gardine.com

Château Notre Dame des Veilles
chateaudesveilles.com

Château du Trignon
m.famillequot.com

Domaine Les Aphillanthes
www.domainelesaphillanthes.fr

Domaine Armand
www.domaine-armand.com

Domaine des Banquettes
lesbanquettes@domainedesbanquettes.fr

Domaine Beau Mistral
www.domainebeaumistral.com

Domaine de Beurenard
www.beurenard.fr

Domaine Bessac
domainebessac@gmail.com

Domaine Bressy-Masson
domaine-bressy-masson.fr

Domaine Brusset
www.domaine-brusset.fr

Domaine Chamfort
www.domaine-chamfort.fr

Domaine La Collière
domainelacolliere.com

Domaine de la Combe Dieu Vignoble Serge Saurel
vignoblesaurel@yahoo.com

Domaine Combe Julière
laurent.robert0226@orange.fr

Domaine des Coteaux des Travers
coteauxdestravers.com

Domaine de Cremone
domainedecremone@gmail.com

Domaine Didier Charavin
didier.charavin@orange.fr

Domaine Elodie Balme
domaineelodiebalme.com

Domaine des Escaravilles
www.escaravilles.com

Domaine de l'Espigouette
www.espigouette.com

Domaine Fond-Croze
www.domaine-fondcroze.fr

Domaine de la Gayère
www.domainegayere.fr

Toque rouge
toquerouge84@gmail.com

Domaine de la Girardièrre
www.domaine-de-la-girardiere.fr

Domaine des Girasols
www.girasols.com

Domaine Gramiller
www.domainegramiller.com

Domaine Grand Nicolet
www.domainegrandonicolet.fr

Domaine Les Grands Bois
www.grands-bois.com

Domaine Grange Blanche
grangeblanche@orange.fr

Domaine Lumian & Bonnefoy
www.lumianbonnefoy.com

Domaine La Luminaille
www.domainelaluminaille.com

La cave du Gravillas
www.legravillas.fr

Domaine Purviti
www.purviti.fr

Domaine la Buissonnade
domainebuissonnade@gmail.com

Maison Plantevin
laurentplantevin@hotmail.fr

Domaine des Amadiéu
www.domainedesamadiéu.com

Domaine Marcel Richaud
info@domaine-richaud.fr

Domaine Martin
www.domaine-martin.com

Domaine Mazurd
www.domaine-mazurd.fr

Domaine Mikael Boutin
domainemikaelboutinrasteau.overblog.com

Domaine Moricelly
domaine-moricelly@hotmail.fr

Domaine Notre Dame des Pallières
www.pallieres.com

Latitude Wine
Domaine des Nymphes
www.latitude-wine.fr

Domaine Pique Basse
www.pique-basse.com

Domaine Rabasse-Charavin
www.rabasse-charavin.com

Domaine Saint-Gayan
www.saintgayan.com

Domaine La Soumade
www.domainelasoumade.fr

Domaine du Trapadis
www.domainedutrapadis.com

Domaine de Verquière
domaine-de-verquiere.fr

Domaine de la Vieille Ferme de l'Éoune
laurent.durand84@orange.fr

Villa Safranier
www.villa-safranier.com

Domaine de Galuval
www.galuval.com

Domaine Wilfried
www.domainewilfried.com

Dupeyre Pierre-Henry
phdupeyre@orange.fr

Maison Lavau
Domaine les Eigneaux
www.lavau.fr

Les Grandes Serres S.A.
samuel.montgermont@m.p.fr

Vignobles St André Gabriel Rey S.A.
gabrielrey@orange.fr

Domaine la Font de Notre Dame
www.lafontdenotredame.fr

Répertoire des négociants AOC RASTEAU

Brunel Père & Fils SARL
Château de la Gardine
www.bpf-brunel.com

Castel Frères
www.groupe-castel.com

Caravinerail
www.caravinerail.com

FCV
maisonfcv.fr

Friedmann
ets-friedmann@friedmann.fr

Gonnet Gilson
www.guillaumegonnet.com

Justamon
ets-justamon@orange.fr

Réserve Saint-Dominique
www.reservesaintdominique.com

Terranea
secretariat@vins-terranea.fr

Vins Denuzière
www.jdenuziere.fr

M.Chapoutier
www.chapoutier.com

Maison Gabriel Meffre
www.gabriel-meffre.fr

New Rhône Millesimes
www.newrhone.eu

Grands Vins Sélection
www.gvsgroup.vin

Vignobles Alain Jaume
www.vignobles-alain-jaume.com

Vignobles Famille Quot
www.famillequot.com

Pierre Vidal
www.pierrevidal.com

Vignobles & Compagnie
www.vignoblescompagnie.com

Maison Lavau
www.lavau.fr

Les Vins Skalli
www.skalli.fr

Moncigale
moncigale.com/fr

Maison Ogier
www.ogier.fr

Les Vins Pierre Rougon
www.lesvinspierreroignon.fr

Famille Perrin
familleperrin.com

Dauvergne Ranvier
www.dauvergne-ranvier.com

Ravoire & Fils
www.ravoire-fils.com

Les Grandes Serres
samuel.montgermont@m.p.fr

Tardieu-Laurent
tardieu-laurent.fr

Xavier Vins
www.xaviervins.com

PRÉSENTATION DE L'APPELLATION

RASTEAU,

Un Cru de la Vallée du Rhône Méridionale

« Rasteau. Un Cru de la Vallée du Rhône Méridionale, né de la persévérance des vignerons, du partage d'un savoir-faire au sein d'un collectif fort et la générosité d'un terroir. Un Cru qui occupe désormais une place de choix aux côtés de Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie ou Gigondas, respectant un cahier des charges strict imposé par l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Le Cru Rasteau se décline en vin rouge sec ainsi qu'en Vins Doux Naturels (grenat, ambré, tuilé, rosé et blanc), une particularité qui a contribué à établir la notoriété de cette appellation depuis ses origines.

Un climat méditerranéen, des sols variés et des cépages emblématiques de la Vallée du Rhône tantôt dorés par le soleil, tantôt rafraîchis par le mistral, confèrent à ses vins leur grande richesse aromatique, entre caractère et élégance ».

Le Sentier Viticole et Panoramique de Rasteau a été réalisé par le Syndicat des Vignerons de Rasteau avec l'aide et le soutien de la Région PACA, Rasteau Bienvenue et de la Mairie.

The Wine and Panoramic Trail of Rasteau was conducted by the Rasteau winegrower's Syndicate, with the help and support of Rasteau Bienvenue (Tourist Office) and the Rasteau City Hall.



Renseignements complémentaires :

Rasteau Bienvenue

4, Rue des Ecoles - 84110 Rasteau

Tél : +33(0)4.90.46.18.73

rasteau@vaison-ventoux-tourisme.com

www.rasteau.fr / www.vins-rasteau.com



RASTEAU, A Cru from the Southern Rhône Valley

« The product of dedication on the part of local winegrowers, their willingness to share their skills within their community, and a naturally bountiful terroir.

And Rasteau can now take its place alongside Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie and Gigondas, adhering to the stringent regulations imposed by the AOC.

From its spectacular hillside terroir, the Rasteau appellation produces dry red wines as well as the sweet Vins Doux Naturels, which can be red, white or rosé. These are a distinctive feature of the appellation and have played a major part in promoting the Rasteau name.

The Mediterranean climate, the wide variety of soil types and the classic Rhône grapes warmed by the sun and cooled by the Mistral all join together to give these wines an extraordinary breadth of flavour: characterful yet elegant ».





En savoir plus sur
www.vins-rasteau.com

Avec le soutien financier de



A.O.C. RASTEAU

1, Place de l'Eglise - Salle de Dégustation
84110 RASTEAU
Tél. 09 62 50 02 16 - Fax : 09 71 70 58 58
e-mail : syndicatdesvignerons@rasteau.fr
www.vins-rasteau.com

Suivez-nous !



Rasteau,
Cru des Côtes du Rhône



@vinsderasteau



Rasteau,
Cru des Côtes du Rhône