



Le Bossu, Rasteau, Rouge

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France



PRÉSENTATION

« Bossu » est le qualificatif d'un terrain inégal et montueux, ce qui décrit bien nos terroirs vallonnés.

Mais un Bossu fait aussi parti de la culture populaire française. En effet, au Moyen âge, les bossus (personnes ayant une bosse sur l'épaule) étaient redoutés, plein de malice et cruellement moqués. Cependant, ils étaient également, selon la tradition, porteur de chance pour celui qui leur frottait la bosse.

Notre CUVÉE DU BOSSU est un mélange de tous ces sens. Des parcelles épaulées donnant des vins de caractère, exprimant avec talents les richesses du terroir, patiemment tout au long de leur maturité.

SITUATION

Depuis 2010, le cru Rasteau est reconnu comme AOC (avant, Rasteau était un Côtes du Rhône Villages avec nom de commune). Les vins de Rasteau sont, de manière générale, marqués par des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, nuancés par de légers parfums de garrigue. En bouche, des notes épicées, de cacao, de réglisse et de cuir viennent enrichir le palais.

TERROIR

Le vignoble s'étend sur tout le territoire rastelain et ne dépasse pas les 360m d'altitude. Au Nord, un paysage de douces collines se creuse de combes pour former les fameux éperons. Au Sud, d'anciennes terrasses étirent leurs pentes, diversifiant ainsi le relief.

Notre unique parcelle en Rasteau se situe sur un terroir d'argile rouge et de petits galets.

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaision : 17 à 21 jours. Élevage cuves et foudre.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre

SERVICE

La température idéale de dégustation pour profiter pleinement de tous les arômes est entre 14 et 16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Robe grenat foncé et profond.

Petits fruits mûrs, herbes provençales. Équilibre entre corps et fraîcheur. Final d'épices et de sous bois.

Les vins de Rasteau sont très appréciés dans leur jeunesse mais ils sont également réputés pour être de grands vins de garde, à déguster après 8 à 10 ans...

1/2



Château du Trignon

Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190

Gigondas

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



61A0RF

ACCORDS GOURMANDS

Gibier à plumes, carré de porc et côtelette d'agneau.



Château du Trignon

Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190
Gigondas

Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com

www.famillequiot.com   

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

