



DOMAINE
LA PERDRIERE



Sonia & Vasco Perdigão

“ Taïs ”

AOP RASTEAU Vin Doux Naturel

Couleur : Rouge

Cépages : 100% Grenache

Age des vignes : En moyenne 30 ans

Surface : 0.3 ha

Rendements : 15 hl/ha

Vendanges : Manuelles

Élevage : 12 mois en fûts de 225 litres

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 décavaillonnage au printemps

Un apport de compost est appliqué tout les 3 ans en rotation avec un amendement organique.

Commentaires :

La robe est d'un rouge rubis vif et éclatant. Au nez domine des arômes de cerises noires et des notes empyreumatiques.

La bouche est ample ronde et gourmande, le fruit est croquant et frais.

Le nom de cette cuvée est aussi le prénom de notre fille “Taïs”.

Il accompagnera très bien vos apéritifs ou bien vos desserts notamment à base de chocolat et également les fromages bleus à pâte persillée.



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