



# Domaine des Banquettes Côtes du Rhône Villages Rasteau

Domaine  
des  
Banquettes

*Dit domein is eigendom van Patrice André, nazaat van een familie van wijnboeren en -handelaren. Hij heeft in 2002 een moderne wijnmakerij laten bouwen die deels in de rotsen is gehakt waardoor met een hoogteverschil van 9 meter niet gepompt hoeft te worden maar gebruik gemaakt wordt van de zwaartekracht bij het wijnmakingsproces. De wijngaarden liggen verdeeld over de dorpen Rasteau, Sablet en Violes. Vlak onder de top laag van kalkzandsteen komen in dit gebied de blauwe en bruine kleigronden bij elkaar, dit geeft een enorme complexiteit en expressie aan de wijn. Er wordt uitsluitend handmatig geplukt en op ecologisch verantwoorde wijze verbouwd (certificering is in aanvraag).*

## Côtes du Rhône Villages Rasteau 2006

*50% Grenache, 20% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% vieux Carignan*

De druiven komen van oude stokken (tenminste 35 jaar, Carignan meer dan 50 jaar) en worden met een laag (30-35hl/ha) rendement geoogst.

De Syrah en Mourvèdre rijpen gedurende 11 maanden in eiken vaten van 225 liter.

De kleur is dieppaars en het bouquet overweldigend.

De smaak is rond en fruitig met tonen van kersen en rode en zwarte bessen maar ook peper en Provençaalse kruiden.

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Wijn en spijs: op zijn best bij (groot) wild zoals reerug of hertenbiefstuk.



## Vin Doux Naturel Rasteau 2007

*100% Grenache*

De druiven worden laat en bijna overrijp geoogst met een zeer laag rendement.

Tijdens de fermentatie wordt alcohol toegevoegd om het proces te stoppen, waardoor een deel van de natuurlijke suikers in de wijn blijft. Daarna vindt nog rijping plaats van ongeveer 1 jaar.

De kleur is donkerpaars, zeer geconcentreerd.

De smaak is lichtzoet, rond met veel zwarte en rode bessen.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Wijn en spijs: chocoladedesserts, desserts met zwart fruit of blauwe kazen.

