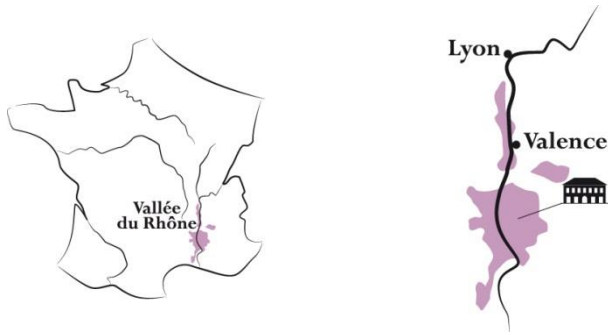


# DOMAINE DE LA COMBE DIEU

AOP RASTEAU

VALLÉE DU RHÔNE

1752  
SIGNATURE  
WINES



Le travail de ce domaine favorise la parfaite adéquation des cépages assemblés, des sols, pour créer un vin à la personnalité unique.

## Historique :

Acheté en 1967 par Clovis SAUREL, le domaine de la Combe Dieu tient son nom du lieu d'origine de l'exploitation, siège actuel des caves de vinification et d'élevage. Trois générations se sont succédées pour acquérir notre domaine de 50 hectares.

## Terroir:

Notre vignoble est situé sur les coteaux argilo-calcaires et le plateau de Rasteau. Cette exposition optimale lui a permis d'accéder en 2009 au cru de Rasteau. L'encépagement est majoritairement Grenache, Syrah puis Mourvèdre, et encore quelques vieux Carignan.

## Vinification:

Notre façon de travailler le vignoble est basée sur le travail du sol : sans désherbage total, en lutte raisonnée. Chez nous, la vinification est traditionnelle, sans apport de produits œnologiques. La cuvaison longue de 15 jours à 3 semaines permet des délestages puis des remontages et la dégustation décide de la date de cuvage.

## Notes de dégustation :

Ce vin présente une belle robe rouge grenat. Le nez est ouvert sur des notes de fruits rouges et d'épices (type réglisse). Notre vin est rond, avec une belle longueur.

## Accord mets / vins :

Servez-le idéalement entre 14 et 16°C, avec des volailles rôties, les viandes en sauce, les viandes rouges, les fromages et les plats épicés.

