

ARCANE LE BATELEUR NV RASTEAU

ASSEMBLAGE & TERROIR

Le vignoble de Rasteau est principalement orienté au Sud, en côteaoux, sur des sols argilo-calcaires en partie recouverts de galets roulés. Ce sont les caractéristiques qui font la typicité de l'appellation qui sont mises en avant avec le Bateleur : la concentration, la profondeur et la générosité.

Les parcelles du Bateleur sont principalement situées en contrebas du massif du Ratanaud (350m d'altitude) vers le lieu dit du Gramiller et celles en direction de la terrasse du Crapon, au pied du village de Rasteau.

Le Bateleur se veut le reflet du cru Rasteau, dans sa dimension généreuse et robuste.

Nous avons retenu l'assemblage de millésime comme méthode pour restituer cette complexité de saveur.

Cépages: 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Carignan

2017: 20% pour la concentration

2019: 45% pour le pimenté et la touche solaire

2020: 35% pour son élégance, sa fraîcheur et son fruit

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Grenache 2017 : pré fermentaire à froid, pressurage à demie densité. Fin de fermentation en phase liquide.

Grenache 2019 et 2020 : très longue fermentation, sans extraction mécanique. Maintient d'une température modérée (20-22°C).

Syrah 2017 et 2020 : vinification traditionnelle.

Syrah 2019 : vinification et élevage en cuve tronconique bois (24 mois).

Mourvèdre : issu des millésimes 19 et 20. Co-fermentation avec une partie du Grenache. Elevage 24 mois cuve béton.

Carignan 19 : issu du millésime 2019, macération carbonique et élevage en Wine Globe enfermés en caisses bois.

POTENTIEL DE GARDE 15 à 20 ans

SERVICE 15/ 17° C

ACCORDS METS ET VINS

Flan du Lubéron aux aubergines
Magret de canard poêlé à l'ananas

NOTES DE DEGUSTATION

La robe est pourpre et brillante, accompagnée de reflets rubis.

Le nez s'inscrit dans la palette des fruits noirs intenses.

En début de bouche apparaissent des notes d'épices douces et de bois de cade. La finale se compose de fruits rouges acidulés comme la groseille.

Une sensation de soyeux accompagne l'ensemble.



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com