



## Rabassière



### Grignan-les-Adhémar "Rabassière" 2015

**Cépages :**

60% Grenache Noir, 40% Syrah

**Sol / Terroir :**

Argilo-calcaire.

**Vinification :**

Traditionnelle de vendange égrappée, cuvaision 12 à 15 jours avec maîtrise des températures, soutirage, collage...

Elevage 10 à 12 mois en fûts de chêne.

**Dégustation :**

Robe profonde et soutenue aux reflets grenats, présentant de nombreuses larmes sur le verre. Bouquet discret mais particulièrement élégant, caractéristique des Grignan-les-Adhémar. On distingue des arômes de fruits rouges, de griottes et de mûres, puis une note agréablement boisée. Pour finir, des parfums plus épicés de laurier et de genièvre parachèvent ce plaisir.

**Température de service :**

14° à 15°

**Accords Vins et Mets :**

Par excellence sur des spécialités à la truffe du Tricastin. Convient également sur une cuisine provençale, ainsi que sur les viandes grillées et fromages.

Une  
HISTOIRE à  
PARTAGER

La Suzienne, Avenue des Côtes du Rhône, 26790 Suze la Rousse, Drôme, France,  
Tel : +33 (0)4 75 04 48 38 – [contactcaveau@lasuzienne.com](mailto:contactcaveau@lasuzienne.com)