

Rasteau 2023

Domaine Toque Rouge



Situation : Après trente ans passés au Château de Pic, en côtes de Bordeaux, François et Florence Masson-Regnault sont revenu sur les terres familiales du Vaucluse pour s'installer sur ce petit vignoble d'à peine 3 hectares. Situé tout en haut du plateau de Rasteau, ce jeune

domaine (1^{er} millésime en 2016) nous a séduit par la précision de son Rasteau.

Encépagement : 50% Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre et 5% Cinsault

Terroir : Galets roulés

Température de Service : 16 à 17° C.

Potentiel de Garde : 10 ans voir plus dans de bonnes conditions.

Observations : Cette cuvée développe des notes de cacao, de genévrier, de poivre et d'épices. L'attaque est souple et se structure en milieu de bouche pour finir sur des tanins présents. Les arômes soulignent la maturité du fruit et déploient des notes réglisse, un fumé solaire, de l'eau de vie de marc et une fraîcheur « eucalyptique ». La finale tendue, fraîche, rappelle le zan. Très jolie cuvée !



Quelques accords : Agneau mijoté et ratatouille, magret de canard rôti...