



Petit livret



DE RECETTES SAVOUREUSES
à marier avec les Vins Doux Naturels Rasteau

Présentation

AOC Vin Doux Naturel Rasteau

L' A.O.C Rasteau rouge acquiert ses lettres de noblesse en 2010 et entre dans le club prisé des Crus des Côtes du Rhône. **Rasteau, c'est aussi des Vins Doux Naturels (VDN).** Ils ont permis d'établir la notoriété des vins de Rasteau, ce petit village entièrement dédié à la vigne, qui abrite ce **savoir-faire séculaire** né de l'époque romaine, date d'implantation des premières vignes. Un trésor insoupçonné, un produit sincère et authentique, fruit d'une passion emblématique pour ce vin. Un héritage fièrement porté par les vigneron, qui de générations en générations, n'ont cessé de perpétuer la tradition. **Cru depuis 1944**, les Vins Doux Naturels de Rasteau célèbrent fièrement leurs 80 ans.

CHIFFRES CLÉS



24 producteurs de VDN



Surface 17 ha
Production 469 HI
Rendement 33 HI/Ha



Le Cru s'étend sur 1300 ha au sein de la commune de Rasteau.

Le Vin Corps et Âme

Qu'est-ce qu'un Vin Doux Naturel ?

Les Vins Doux Naturels de Rasteau (VDN) sont des vins **naturellement sucrés, élaborés de façon traditionnelle.** Ils proviennent de vieilles vignes de grenache noir, issues des meilleurs terroirs du Cru.

Après des vendanges faites à la main, sur des cépages récoltés à bonne maturité, le raisin est pressé puis vinifié. C'est alors que la fermentation en cours est arrêtée par l'addition d'alcool naturel (le mutage). En suspendant ainsi la fermentation, une partie du sucre des raisins n'est pas encore convertie en alcool. C'est la raison pour laquelle on obtient alors des vins naturellement sucrés, aux arômes intenses et très gourmands.

Accords mets & vins

Le Vin Doux Naturel ne se boit pas qu'à l'apéritif. Une consommation bien trop réductrice ! Ces vins sont d'une telle richesse **qu'ils offrent tout au long d'un repas des instants de dégustation aussi variés qu'inattendus.** Dotés d'une structure et d'arômes puissants, les vins de Rasteau ont cette dimension charnelle tout à fait singulière. En bouche, la dégustation est naturellement intense, voluptueuse et généreuse. Vins de repas mais avant de tout de partage, ils font de chaque instant de dégustation un **moment d'exception.**





Le Cocktail

- 7 | Moscow Mule

L'entrée

- 9 | Œufs Meurette

Les plats

- 11 | Canard mariné à l'aigre doux & tartare de
mangue au citron vert
- 13 | Tajine de rougets au safran et au citron confit
& petits artichauts
- 15 | Filet mignon laqué & son riz safrané

Les fromages

17

Les desserts

- 19 | Tarte au chocolat noir & combawa
- 21 | Sabayon aux nectarines blanches,
à l'amande & sirop de verveine
- 23 | Bûche roulée façon tiramisu
- 25 | Nage de fraises au sirop de fleurs de sureau
& crumble de noisettes

Moscow mule

2 pers  10 min 

Pour le cocktail

- 120 ml de Vin Doux Naturel blanc, rosé ou ambré
- 30 ml de jus de citron vert
- 240 ml de ginger beer
- Des glaçons

Pour la décoration

- 1 citron vert
- 2 brins de menthe fraîche
- Quelques framboises

PRÉPARATION

Remplissez vos 2 gobelets avec de la glace. Versez dans chaque gobelet 60 ml de Vin et 15 ml de jus de citron vert puis complétez chaque verre avec de la ginger beer. Mélangez légèrement puis décorez d'une rondelle de citron vert, d'un brin de menthe fraîche et quelques framboises.

quantité d'ingrédients pour obtenir un double Moscow Mule. On propose même ce cocktail à partager entre amis façon punch. Il suffit de multiplier les quantités et de servir la boisson dans une jarre en verre avec robinet.

Le saviez-vous ?

Contrairement aux idées reçues, le Moscow Mule n'est pas un cocktail créé en Russie. Imaginée aux Etats-Unis, cette boisson serait née autour de 1941.

ASTUCE

Si vous adorez ce cocktail, sachez qu'il est possible de simplement doubler la

A essayer avec

un **Vin Doux Naturel Rasteau Blanc ou Rosé**, mis en bouteille sans vieillissement pour conserver toute la fraîcheur du fruit. Frais et jeunes, ils révèlent des arômes de fruits d'été juteux et savoureux. Ou un **Vin Doux Naturel Ambré** pour plus de complexité et de caractère.

Oeufs meurette

4 pers  20 min  45 min

- 1 filet d'huile d'olive
- 1 carré de sucre
- 50 cl de vin Rasteau
- 1 càs de fécule de maïs
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 œufs
- 100 g de lard fumé
- 100 g de champignons aux choix
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Couper le lard en dés, émincer l'oignon et les champignons et hacher l'ail.

Faire dorer les champignons dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Dans une autre poêle, faire revenir le lard et les oignons avec un peu de beurre. Saupoudrer de fécule de maïs et remuer.

Ajouter le vin, le bouquet garni, les champignons, l'ail et le sucre. Saler et poivrer.

Laisser réduire à feu très doux pendant 45 min. La sauce doit devenir onctueuse.

Juste avant de passer à table, faire cuire les œufs dans une grande casserole d'eau

frémissante 6 minutes pour obtenir des œufs mollets.

Rafrâchissez les œufs immédiatement dans l'eau froide pour éviter qu'ils ne continuent à cuire. Épluchez les œufs délicatement.

ASTUCE

Pour les écaler facilement, rouler les œufs refroidis sur le plan de travail permet de casser la coquille délicatement.

DRESSAGE

Placez-les ensuite dans une assiette, et nappez-les de sauce. Servir avec une salade verte et du pain grillé.

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Rasteau Grenat** aux notes de fruits noirs, chocolat et épices, qui apporte contraste et onctuosité au plat.

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Rasteau Tuilé**

aux arômes d'épices, de cacao et de vanille, qui s'accordent tout en harmonie avec les saveurs corsées du magret mariné aigre-doux et la fraîcheur du tartare de mangue.

Canard mariné à l'aigre doux Et tartare de mangue au citron vert



4 pers



40 min



11 min



3h

Pour le magret de canard

- 1 magret de canard
- 1 grain de poivre long de Java concassé
- 130 ml d'huile d'olive
- 2 càc d'huile de sésame
- 4 càs de sauce soja
- ¼ de càc de cinq épices
- 4 càs de miel de romarin
- 70 ml de vin doux naturel
- 4 càs de jus de citron vert
- Piment d'espelette
- Fleur de sel

Pour le tartare de mangue

- 2 mangues coupées en petits cubes
- ½ gousse de vanille
- ½ baie de poivre long de Java
- 1/2 citron vert
- 1 càc de miel de romarin
- 1 càc d'huile d'olive
- Fleur de sel

Pour le montage

- 40 g de noix de cajou torréfiées et hachées
- 8 brins de ciboulette ciselée
- Quelques feuilles de roquette

PRÉPARATION

Le magret de canard

Sortir au préalable le magret de canard à température ambiante. Mélanger l'huile d'olive, l'huile de sésame, la sauce soja, le mélange cinq épices, le miel, le vin doux naturel, le jus de citron vert, un peu de zeste, 3 pincées de poivre et une pincée de piment d'Espelette. Saler avec modération. Parer le magret puis quadriller le gras du magret en prenant soin de ne pas entamer la chair. Disposer le magret dans la marinade et bien l'enrober, la filmer puis la placer au réfrigérateur pendant 1h. Sortir le magret mariné, l'égoutter et réserver la marinade.

Démarrer la cuisson à froid. Faire griller le magret côté peau à feu doux pendant 8 min. Retirer l'excédent de gras puis cuire le magret 3 min côté chair. Replacer le magret dans la marinade. Couvrir et laisser reposer 2h minimum à température ambiante.

Le tartare de mangue

Mélanger la mangue, le demi jus de citron vert, un peu de zeste, le miel, l'huile d'olive, les grains de vanille, 2 pincées de poivre et une pincée de fleur de sel. Réserver. Puis dresser avec le magret et sa marinade (le découper en tranches de 0,5 cm pour le dressage). 11

Tajine de rougets au safran et au citron confit Et petits artichauts

4 pers  20 min  1h

- 8 filets de rouget
- 8 fonds d'artichauts
- 20 olives vertes
- 8 pommes de terre
- 2 citrons confits salés
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail hachées
- Coriandre fraîche hachée
- 1 càc de gingembre en poudre
- 8 pistils de safran
- 1 càc de cumin
- 1 càc de curcuma
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Éplucher l'oignon et l'émincer. Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y mettre l'oignon, l'ail, épices et sel. Laisser cuire une dizaine de minutes.

Éplucher les pommes de terre et les couper en 4. Les placer dans un plat à tajine, ajouter également le mélange d'oignon, épices et ail.

Oter la pulpe des citrons confits et ne gardez que l'écorce.

Arroser d'un peu d'eau, parsemer de safran, déposer les olives vertes, le citron confit et les fonds d'artichauts.

Couvrir et laisser cuire 30 min à 170°C.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les rougets.

Le saviez-vous ?

Le mot berbère « *tajine* », dérivé, comme le « *tian* » provençal du grec « *téganon* » qui signifie « plat en terre », renvoie autant à la recette marocaine qu'à l'ustensile de cuisson, une sorte d'assiette creuse en argile.

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Ambré** qui séduit par sa finesse et en bouche par cette symphonie de fruits secs relevée par une légère acidité, qui donne à ce VDN cette fraîcheur qui plaît tant.

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Grenat** qui joue sur les résonances. Suave et ample, il habille le palais de ces arômes de fruits noirs et rouges. L'harmonie se prolonge jusque dans les notes épicées de ce vin doux grenat.

Filet mignon laqué Et son riz safrané



4 pers



35 min



1h15



1 nuit

Pour le filet mignon laqué

- ½ gousse d'ail hachée
- Poivre de Jamaïque concassés
- 2 cm de gingembre frais râpé
- 8 càs de mélasse de grenade
- 4 càs de jus d'orange
- 4 càs de miel
- 1 c. à café de paprika
- 1,5 càs de sauce soja
- 1 càs de vinaigre balsamique blanc
- 2 pincées de thym
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 filet mignon (600 g environ)

Pour le riz safrané

- 2 pincées de pistils de safran
- 440 ml d'eau
- 250 g de riz basmati
- Zestes de citron
- 1 oignon doux haché
- 1 gousse d'ail
- 60 g de beurre
- 3 cas d'huile d'olive
- ¼ càc de curcuma
- 1 feuille de laurier
- 3 pincées de sel
- 30 g de pistaches non salées hachées grossièrement
- 40 g de pignons

PRÉPARATION

Pour le filet mignon laqué

La veille mélanger la mélasse de grenade, le jus d'orange, le miel, le paprika, la sauce soja, le vinaigre balsamique blanc, le thym, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'ail, 4 pincées de poivre de Jamaïque et le gingembre. Parer le filet mignon, le saler et l'arroser de la précédente préparation. Filmer et placer au frais 1 nuit. Saisir le filet mignon dans de l'huile sur chaque face 2 minutes. Réserver. Placer le filet mignon dans un plat et le badigeonner avec la moitié de la sauce, réserver le reste. Enfourner pour 25 minutes dans un four préalablement préchauffé à 200°C. Retourner le filet à mi-cuisson et arroser régulièrement la viande avec le laquage. 3 minutes avant la fin de la cuisson, arroser la viande une dernière fois puis mettre le four sur position grill. Faire réduire la sauce restante dans une casserole

jusqu'à ce que celle-ci devienne sirupeuse. Réserver pour le service.

Pour le riz safrané

La veille, faire infuser le safran dans l'eau chaude. Faire légèrement chauffer l'eau safranée. Faire chauffer le beurre et l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter l'oignon, la gousse d'ail écrasée, le curcuma, la feuille de laurier et faire revenir 5 minutes. Verser le riz et laisser cuire 2 minutes en remuant avec une spatule. Les grains vont devenir blanc opaque. Verser l'eau safranée, les zestes de citron, le sel et porter à ébullition. Baisser à feu doux, couvrir et laisser cuire 10 minutes. A la fin de la cuisson, le riz doit avoir absorbé toute l'eau. Laisser reposer à couvert 10 minutes supplémentaires. Faire griller les pignons et pistaches dans une poêle à sec et les ajouter au riz.

Plateau de fromages



- Comté affiné 24 mois
- Stilton
- Mimolette
- Fromage de chèvre ou jabron
- Chèvre poivre

L'onctuosité du fromage et suavité du vin s'épousent avec une grâce mêlée de puissance. Le fromage s'ouvre sur des tonalités lactées, ses envolées sont fruitées, sa profondeur est minérale.

Le vin doux naturel parle soit de l'éclat de sa jeunesse, de sa subtile gourmandise ou pour les plus vieux évoque alors la maturité de son fruit, des épices qui le soulignent, de ses accents torrifiés...

Essayer ces accords et vous oublierez les accords avec les vins rouges !

ASTUCE

Pensez à sortir votre plateau de fromage une demi-heure avant de les déguster. Pour les Vins Doux Naturels, servez-les à bonne température: 14-16°C. Une fois la bouteille ouverte, un VDN oxydatif se conserve plusieurs semaines, un vieux millésime des mois. Il est préférable de la garder au frais.

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Rasteau**, blanc, rosé, grenat, ambré, hors d'âge ou tuilé. Ils se marient tous parfaitement avec les fromages, qu'ils soient à pâte dure, à pâte persillée, jeune ou vieux, et sont quoi qu'il en soit des accords magiques, envoûtants qui ne laissent personne indifférent !

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Rasteau Grenat**, idéal par sa jolie concentration, son bel équilibre. Du cassis, de la cerise, du cacao. Un bel accord et une belle densité aromatique au rendez-vous !



Tarte au chocolat noir Et combawa



Pour la pâte

- 150 g de beurre doux pommade + noix pour le moule
- 250 g de farine de blé
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 2 càs de cacao cru
- 1 œuf
- 30 ml d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la ganache

- 180 g de chocolat noir 70% haché
- 200 ml de crème liquide entière
- 1 agrume Combawa

PRÉPARATION

Pour la pâte

Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger avec le bout des doigts, le beurre pommade avec la farine et le sel pour obtenir une texture sablée. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amande et l'œuf, puis mélanger. Ajouter progressivement l'eau puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte souple.

Déposer la pâte sur un papier sulfurisé, l'aplatir avec la paume de la main, puis la couvrir de papier film plastique. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

Beurrer l'intérieur d'un cercle à tarte de 24 cm. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en farinant le plan de travail. L'abaisser à environ 2 mm, poser le cercle sur la pâte et, à l'aide d'un couteau, découper un disque 2 cm plus large que le cercle. Enrouler ensuite ce disque autour du rouleau à pâtisserie, le déposer délicatement sur le cercle et rentrer la pâte dans ce cercle.

À l'aide du couteau, découper ensuite à ras du cercle la pâte. Placer la pâte au congélateur 20 minutes pour que les bords ne se rétractent pas à la cuisson. Déposer ensuite sur le fond de pâte une feuille de papier sulfurisé avec des billes alimentaires. Enfourner pendant 10 à 12 min. Enlever les billes, le papier et le cercle et laisser le fond de pâte refroidir sur une grille.

Pour la ganache

Zester le quart du combava. Placer le chocolat dans un saladier. Faire chauffer la crème dans une casserole, dès qu'elle bouille, la verser sur le chocolat et mélanger jusqu'à obtenir une crème bien lisse. Ajouter les zestes de combava à la ganache. Verser rapidement la préparation sur le fond de tarte, puis laisser refroidir à température ambiante pendant environ 30 min, puis placer la tarte au réfrigérateur pendant 1 h.

Sabayon aux nectarines blanches, à l'amande Et sirop de verveine

4 pers  10 min  15 min

- 400 ml d'eau
- 450 g de sucre
- 10 branches de verveine fraîches
- 4 nectarines blanches mûres mais fermes
- 6 jaunes d'œufs
- 20 g de purée d'amandes blanches
- 50 ml de vin blanc
- 100 ml de crème fleurette
- 2 càc de sucre vanillé

PRÉPARATION

Faire bouillir l'eau avec 400 g de sucre. Hacher les feuilles de verveines.

Plonger la verveine dans le sirop, porter de nouveau à ébullition et laisser réduire jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Éteindre, laisser infuser et réfrigérer. Dénoyer les nectarines et les couper en lamelles.

Préchauffer le four à 200°C sur la position grill.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Faire épaisir les jaunes d'œufs avec la purée d'amande, le sucre restant et 25 ml de vin blanc au bain-marie. Fouetter durant une dizaine de minutes environ pour obtenir une texture crémeuse.

Monter la crème en chantilly avec le sucre vanillé. Verser le vin blanc restant à la fin et fouetter à nouveau.

Mélanger les œufs crémeux et la chantilly.

Répartir les lamelles de nectarines dans des coupelles plates et napper de sabayon. Passer sous le grill 10 minutes et servir tiède.

Filter le sirop froid et servir les sabayons caramélisés avec un filet de sirop de verveine.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les nectarines par des pêches blanches ou des fruits rouges (framboises, groseilles) !

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Rosé** de l'appellation Rasteau. Son nez doux et élégant de citron confit et de pâte de coings mêlés aux notes de pamplemousse et d'ananas confit se marient avec l'équilibre à la verveine et à l'acidité des nectarines.

Bûche roulée façon tiramisu

6 pers  40 min  10 min  8h

Pour le biscuit génoise

- 120 g de farine
- 4 œufs moyens
- 120 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 15 cl de café

Pour la crème et la finition

- 300 g de mascarpone
- 90 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
à température ambiante
- Cacao en poudre non sucré

Pour la ganache

- 200g de chocolat noir
concassé
- 200g de crème liquide

PRÉPARATION

La veille

Pour la ganache

Dans une casserole, faites chauffer la crème. Déposez les morceaux de chocolat dans un saladier. Versez la crème chaude sur le chocolat et mélangez jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu. Laissez reposer à température ambiante.

d'un pinceau, badigeonnez-la de café. Étalez ensuite la ganache au chocolat puis roulez délicatement le biscuit tiède dans un film alimentaire afin de bien serrer la bûche. Réservez la bûche roulée jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante puis déposez-la au frais toute la nuit.

Le jour J

Pour la crème

Dans un grand bol, fouettez vivement 3 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez ensuite le mascarpone puis mélangez jusqu'à ce que le résultat soit homogène. Pour cette étape, le mieux est de placez vos ustensiles (fouet + bol) au frais. Réservez au frais et à couvert pendant au moins 1 heure. Vous pouvez également la mettre au congélateur 1/2h, il faut qu'elle soit bien prise pour ne pas couler. Sortez la bûche de son emballage, recouvrez-la de crème et saupoudrez de cacao en poudre.

Pour le biscuit génoise

Préchauffez le four à th.6 (180°C). Séparez le blanc du jaune d'œuf. Battez les blancs d'œufs en neige, et ajoutez-en une pincée de sel. Dans un grand bol, fouettez les jaunes d'œufs en les mélangeant au sucre. Battez le tout jusqu'au blanchissement de la préparation. Versez-y la farine, puis les blancs en neige. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lissée. Versez la pâte obtenue sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 10 min. À la sortie du four, laissez reposer la génoise 10-15 min. À l'aide

A boire avec

un **Vin Doux Naturel Grenat**, pour son caractère doux, épicé, et légèrement sucré. Ses tanins veloutés enrobent parfaitement le goût puissant du café.

À boire avec

un **Vin Doux Naturel Rasteau Rosé** qui offre de jolies saveurs de fleurs, de fruits et une sucrosité équilibrée.

Nage de fraises au sirop de fleurs de sureau Et crumble de noisettes

 4 pers  25 min  35 min

Pour la nage de fraises

- 500 g de fraises
- 1 citron
- 1 orange
- 1 gousse de vanille
- 8 càs de sirop de sureau

Pour le crumble

- 80 g de beurre
- 30 g de sucre blond
- 10 g de poudre d'amandes
- 40 g de poudre de noisettes
- 100 g de farine
- $\frac{1}{4}$ de càc de bicarbonate

PRÉPARATION

Pour la nage de fraises

Presser le jus de citron et de l'orange.

Zester un peu de la peau du citron et de l'orange.

Couper la gousse de vanille en deux et récupérer les grains.

Mixer 6 fraises avec les jus d'agrumes, les grains de vanille et le sirop de fleurs de sureau.

Faire chauffer le mélange à feu doux avec les zeste, pendant 5 minutes environ. Laisser tiédir.

Couper les fraises en deux.

Disposition les fraises dans un bol et les couvrir de jus au sirop de sureau. Laisser refroidir complètement puis placer au réfrigérateur. Laisser macérer pendant 2 heures.

Pour le crumble

Préchauffer le four à 190 °C.

Faire fondre le beurre.

Faire griller les amandes et les noisettes dans une poêle à sec.

Mélanger la farine, le bicarbonate, les amandes, les noisettes et le sucre. Ajouter le beurre fondu et sabler la pâte entre les mains.

Étaler la pâte à crumble sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour 20 minutes en remuant la pâte à mi-cuisson.

MONTAGE

Répartir la nage de fraises dans quatre coupelles.

Parsemer d'un peu de crumble et déguster avec un vin doux naturel rosé Rasteau.

ASTUCE

Au mois de mai, vous pouvez faire votre sirop de fleurs de sureau maison !


Les bases de la dégustation du vin


1^{ère} étape, bien choisir les **conditions de dégustation**.


Évitez les aliments ou boissons forts en bouche avant la dégustation.

- **Le lieu** : lumineux, sans odeur parasite et à bonne température.
- **Le verre** : privilégiez les verres en forme de tulipe qui maximisent le contact du vin avec l'air.

2^{ème} étape : L'analyse sensorielle

 **La vue** : observez la limpidité, la brillance, la couleur (teinte et intensité) et la viscosité.

 **Le nez** : sans aérer le vin, sentez les premiers arômes qui se dégagent, puis après avoir fait tourner le vin dans le verre, appréciez tous les arômes qui se révèlent.

 **Le goût** : Une fois en bouche, n'hésitez pas à faire tourner le vin pour apprécier la puissance, l'acidité, le moelleux mais aussi les tanins. Et une fois avalé ou recraché, évaluez sa longueur.

Les bases des accords mets & vins

Pour accorder un vin à un plat, il existe différentes possibilités.

Une des façons de réaliser des accords peut être **en fonction de la couleur** : associer un poisson ou une viande blanche avec du blanc; une viande rouge avec du vin rouge.

Un autre moyen d'associer un vin à un plat peut être **en contraste** : un plat plutôt sucré sera associé à un vin acide par exemple.

Voici 2 exemples et idées de réaliser des accords mets & vins, mais vous pouvez aussi faire preuve de créativité.

Enfin quelques règles à respecter pour des accords réussis lors d'un repas :

- Ne jamais regretter le vin précédent : monter progressivement en gamme lors du repas.
- Commencer par les vins les plus acides pour terminer par les vins les plus sucrés.

A VOUS DE JOUER !

N'hésitez pas à nous identifier



Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

 Vins de Rasteau
[@vinsderasteau](https://www.instagram.com/@vinsderasteau)

 Rasteau, Cru des Côtes du Rhône
[@aoc.rasteau](https://www.facebook.com/@aoc.rasteau)

 Rasteau Cru des Côtes du Rhône

AVIS AUX PLUS GOURMANDS !



RETROUVEZ SUR NOTRE BLOG,
+ de 60 recettes rien que pour vous !



A.O.C Rasteau

1, place de l'Église - Salle de Dégustation
84 110 RASTEAU
Tél. 09 62 50 02 16 - Fax : 09 71 70 58 58
e-mail : syndicatdesvignerons@rasteau.fr

www.vins-rasteau.com