



## **Côtes du Rhône « *Les Antimagnes* » Rouge**

**Gilles FERRAN Winemakers at Rasteau**

### **Terroir**

**Terroir sur Rasteau. Collines orientées sud-est et terrasses**  
*Rasteau area. mainly slopes looking south-east. Partly terraces*

### **Soils :**

**Argiles rouges et jaunes avec galets en surface.**  
*Red and yellow clays with round stones.*

### **Vine Varieties :**

**70% Grenache (60 years old), 30% Syrah (30 years old)**

### **Production :**

**38 hl/ hectare**

### **Viticulture :**

**Travail du sol ou enherbement**  
**Utilisation minimaliste des produits de traitement.**  
**Optimisation de la surface foliaire éclairée pour favoriser la maturité des raisins**  
*Ploughing or greencovering.*  
*Minimal use of treatment products.*  
*Maximum expression of the leaf surface to favour the grapes maturity.*

### **Vinification :**

**Vendanges manuelles. Tri méticuleux des grappes. Egrappage total.**  
**Recherche de la maturité phénolique juste et non pas la sur-maturité.**  
**Températures de fermentation limitée à 28°**  
**Cuaison totale 20/30 jours suivant les années.**  
**Vinification séparée des Syrah.**  
*Hand harvesting. Very careful sorting of grapes. Total destemming.*  
*Maximum fermentation temperature 28° C.*  
*Total fermenting time around 20/30 days.*  
*Vinification of Grenache and Syrah in separate cement tanks.*