

RASTEAU

CHEVALIER DES EVINGEAUX

ROUGE

2020

L'APPELLATION

Jeune cru de la Vallée du Rhône méridionale, Rasteau s'impose aujourd'hui comme l'une des appellations les plus prometteuses du Sud de la France.

Dominant la vallée depuis son village perché balayé par le Mistral, ce terroir d'exception bénéficie d'une mosaïque de sols et d'expositions qui confèrent aux vins une identité singulière, alliant puissance, fraîcheur et élégance.



LE DOMAINE

Le Domaine des Evigneaux puise sa personnalité dans la diversité de ses parcelles : de vieilles vignes de Grenache implantées sur les hauteurs du village ; des Syrah et Mourvèdre cultivés sur les coteaux ensoleillés exposés plein sud ; des Carignan conduits sur de magnifiques restanques provençales.



Cette complémentarité de terroirs permet d'élaborer un vin complexe, équilibré et fidèle à l'identité du cru Rasteau.

VINIFICATION

Chaque vendange est réalisée manuellement avec le plus grand soin. Les raisins sont récoltés en caissettes de 12 kg afin de préserver l'intégrité des baies et leur fraîcheur jusqu'à la cave.

La vinification traditionnelle associe macération longue, remontages et pigeages afin d'extraire avec précision la richesse aromatique et la structure des raisins. Le vin bénéficie ensuite d'un élevage en fûts de chêne français qui lui apporte profondeur, finesse et complexité.

DÉGUSTATION

Le Rasteau 2020 du Domaine des Evigneaux révèle un nez intense de fruits noirs mûrs, de cerise noire, de mûre et d'épices douces, complété par des notes de garrigue et de réglisse.

La bouche est ample, généreuse et structurée, portée par des tanins soyeux et une belle fraîcheur qui équilibre sa puissance naturelle. Sa longueur remarquable en fait un compagnon idéal des viandes grillées, gibiers, plats mijotés et fromages affinés.

L'unique cuvée du Domaine des Evigneaux exprime toute la noblesse de ce terroir d'altitude et constitue une véritable invitation à découvrir l'excellence du cru Rasteau.



BÉNÉDICTE BONNET

Native de Châteauneuf-du-Pape, fille et petite-fille de vigneron, Bénédicte Bonnet consacre sa vie au vin depuis toujours.

Après une formation commerciale complétée par un Master en Marketing du Vin et un BPREA, elle débute sa carrière par la gestion du domaine familial avant de rejoindre le monde du négoce international où elle évoluera pendant près de dix ans.

Forte de cette double expérience, à la fois technique et commerciale, elle choisit de revenir à ses racines : la vigne, la terre et la création de vins authentiques.

Aujourd'hui à la tête du Domaine des Evigneaux, du Domaine de Sareval et du Domaine de Carmignan, elle défend une vision exigeante de la viticulture fondée sur le respect des terroirs, la recherche permanente de qualité et la valorisation d'appellations à fort potentiel.

Engagée depuis plus de dix ans dans une démarche environnementale responsable, elle a choisi la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), conciliant performance agronomique, préservation de la biodiversité et respect des ressources naturelles.

Cette philosophie se retrouve à chaque étape de la production, depuis le vignoble jusqu'au conditionnement, avec l'utilisation de matériaux recyclés pour les étiquettes, cartons et bouteilles.

Son ambition est simple : produire des vins sincères, élégants et accessibles, où le fruit, l'équilibre et le plaisir de dégustation demeurent les priorités absolues.