



DOMAINE DES GIRASOLS

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROSÉ 2022

Très belle robe pâle, un nez expressif à dominante de fruits acidulés, agrumes, la bouche est ample et gourmande, il s'agit là d'un rosé gras, acidulé, avec un bel équilibre et une longue finale puissante.

Idéal sur les repas d'été, crudités, salades composées, poissons, bouillabaisse et viandes blanches, brochettes de poulet au citron et basilic, travers de porc sauce aux herbes de Provence.

L'apéritif est aussi un bon moment pour apprécier ce rosé avec des tapas, filets de rougets, houmous, tapenades, fougasses aux anchois et olives.

Cépages : Grenache, Cinsault, et Mourvèdre.

Vinification traditionnelle : par pressurage direct.

Température de service : 12 -13°

Degré : 13,5 % vol.

Domaine des Girasols

603 chemin vieux de vaison
84110 RASTEAU Tel.04 90 46 11 70
email : domaine@girasols.com