



## DOMAINE DES GIRASOLS

### RASTEAU CUVÉE LAMPEREUSE 2018

La Cuvée Lampereuse arbore fièrement sa nouvelle étiquette ! dessinée et peinte par un ami sur une idée originale de Jon. Issue de grenache et syrah, cette dernière bénéficiant d'un élevage de 10 mois en demi-muids de 600 litres. C'est ici la seule cuvée élevée sous-bois.

Un nez puissant de fruits compotés, épices douces, moka. En bouche, une attaque souple, généreuse aux tanins soyeux, révélant des fruits noirs, les épices et la réglisse. Belle persistance. A apprécier en accompagnement d'une terrine de légumes épicés, un tajine d'agneau, filet de poisson blanc grillé accompagné d'une sauce au vin rouge et d'une fondue d'échalottes.

Disponible également en magnum.

**Cépages :** Grenache 55%, Syrah 45%

**Vinification traditionnelle :** élevage en demi-muids de 600 l durant 10 mois

**Alcool :** 15% vol.

**Température de service :** 16°C

#### Domaine des Girasols

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