



DOMAINE DES GIRASOLS

RASTEAU CUVÉE LAMPEREUSE 2019

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 qui demande une aération avant de s'exprimer, c'est ensuite sur des fruits mûrs et un petit côté vanillé qu'il vous entraîne. En bouche, les tanins fondus par l'élevage sont ronds et plaisants, vin très aromatique, identique au nez.

A apprécier en accompagnement d'un navarin d'agneau, d'une épaule de biche sauce aux aïelles, de gibier ou de cuisine épicée comme un couscous ou un tajine.

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