



DOMAINE DES GIRASOLS

RASTEAU CUVÉE LAMPEREUSE

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 intense de fruits noirs très mûrs, d'épices et de notes boisées. En bouche, une attaque franche, pleine de fraîcheur, des tanins denses de qualité, belle finesse, des saveurs de fruits, d'épices et de pruneaux. Bonne persistance aromatique.

A servir sur une gardianne de taureau, une côte de bœuf bien persillée et mûrée, un onglet de bœuf ou un boudin antillais !

Disponible également en magnum.

Cépages : Grenache 55%, Syrah 45%

Vinification traditionnelle

Alcool : 15% vol.

Serving temperature : 16°C

Température de service : 16 °C

A boire dès maintenant, jusqu'à 10 ans