



DOMAINE DES GIRASOLS

RASTEAU VIEILLES VIGNES

Ce sont nos plus vieilles vignes de grenache, elles ont plus de 100 ans, plantées sur le coteau en face de la maison, nommé « Malalange ». Ces tous petits rendements de grenache, nous les assemblons à nos mourvèdres et nous laissons macérer plus de 20 jours.

D'une couleur rubis très soutenue, nous découvrons ensuite un nez de fruits rouges et noirs, d'une belle complexité. En bouche, une attaque puissante et une ampleur marquée par les fruits noirs, et les épices tels que la réglisse. Superbe équilibre, entre l'acidité, la puissance et les tannins, le tout sur une belle longueur.

Définitivement un vin pour accompagner un carré d'agneau aux herbes, ou une côte de bœuf cuite au BBQ, une daube de sanglier.

Disponible également en magnum.

Cépages : 80 % grenache, 20 % mourvèdre

Vinification traditionnelle : élevage en cuve béton

Alcool : 16.0 % vol

Température de service : 16°C

A boire dès maintenant, jusqu'à 10 ans.

Domaine des Girasols

603 chemin vieux de vaison

84110 RASTEAU Tel.04 90 46 11 70

email : domaine@girasols.com