



## DOMAINE DES GIRASOLS

### RASTEAU VIEILLES VIGNES 2019

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.

Un nez de fruits mûrs et d'épices d'une belle complexité. En bouche, une attaque puissante accompagnée d'une petite sucrosité et une ampleur marquée par les fruits noirs et les épices tels que la réglisse, le tout entraîné par une très belle fraîcheur. Superbe équilibre, entre l'acidité, la puissance, les tannins et une longueur persistante.

S'accordera à merveille avec un rôti de bœuf saignant, un magret de canard accompagné d'une sauce aux aïelles, un parmentier de canard et son jus.

Disponible également en magnum.

**Cépages :** 80 % grenache, 20 % mourvèdre

**Vinification traditionnelle :** élevage en cuve béton

**Alcool :** 15.5 % vol

**Température de service :** 16 °C

A boire dès à présent et dans les 10 ans

#### Domaine des Girasols

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