



# Domaine des GIRASOLS

## CRU RASTEAU 2012

### Cuvée "LAMPEREUSE"

#### Cépages

- Grenache
- Syrah
- Carignan
- Mourvèdre

#### Notes de dégustation

Ample, rond, joli bois frais, des tanins soyeux et élégants.

#### Vinification

Traditionnelle.

La Syrah et le mourvèdre ont été élevés en fûts pendant 1an., afin de permettre une garde plus longue et de conserver la tipicité des cépages.

Le passage en fûts offre un assouplissement du vin. Ainsi, le côté boisé reste très discret.

#### Aptitude au vieillissement

5 à 8 ans

#### Alcool

14,5%

#### Accompagnement

Gibier, côte de bœuf, fromage de chèvre ou autres fromages affinés.

#### Conditionnement

Bouteilles 75cl

