



DOMAINE DES GIRASOLS

RASTEAU VIEILLES VIGNES 2018

Ce sont nos plus vieilles vignes de grenache, elles ont plus de 100 ans, plantées sur le coteau en face de la maison, nommé « Malalangué ».

Ces tous petits rendements de grenache, nous les assemblons à nos mourvèdres et nous laissons macérer plus de 20 jours.

Le vin ensuite vieillira en cuve béton uniquement, afin de lui garder ces arômes de fruits frais.

D'une belle intensité colorante qui ne laissera pas votre regard indifférent, l'olfaction suivra par une complexité de fruits rouges, cerises noires, mûres et de la réglisse pour les épices.

Ensuite, en bouche, le vin est charnu, nous retrouvons ces fruits rouges et une note poivrée. Superbe équilibre, entre l'acidité, la puissance et des tannins ronds, le tout sur une belle longueur.

Définitivement un vin pour accompagner une bonne viande rouge cuite au BBQ, un civet de sanglier. Un plateau de fromages de chèvre affinés ou bien de vache bien faits. (Avril 2020)

Cépages : 80 % grenache, 20 % mourvèdre

Vinification traditionnelle

Température de service : 15-16 ° 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