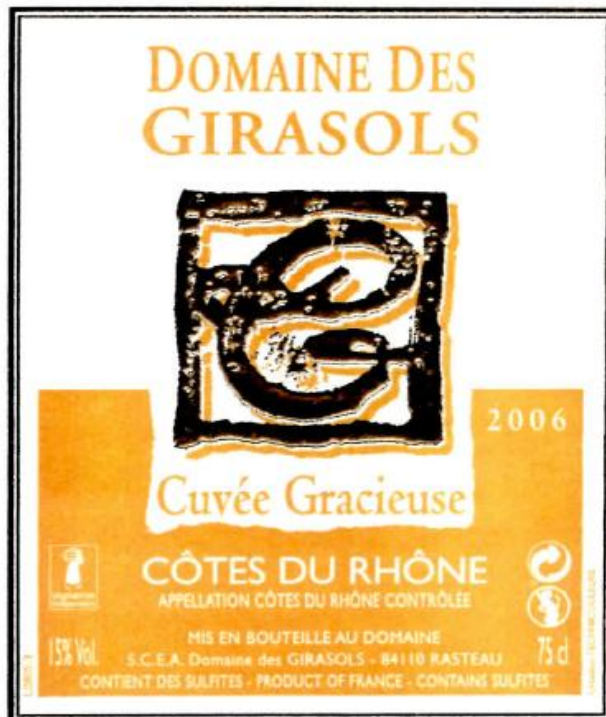


Domaine Des Girasols

Cuvée Gracieuse



Prix: \$26.00

| | |
|--------------------------------------|--|
| APPELLATION : | COTES-DU-RHONE |
| MILLESIME : | 2006 |
| CEPAGES : | 51 % de grenache, 35 de Mourvèdre, 6% de Cinsault, 6 % de syrah et 2% de Carignan |
| PARTICULARITÉS : | Ce vin est issu de vignes de 55 ans |
| COULEUR : | Rouge |
| DEGRE : | 15% Vol. |
| VINIFICATION : | Assemblage des différents cépages égrappés lors de l'encuvage hormis la syrah, qui es vinifiée à part jusqu'à l'assemblage final au printemps. Vinification par gravité avec remontage des jus 2 fois par jour pendant la fermentation, pigeage et délestage. Macération longue de 20 jours. Elevage en cuve béton pendant 2 ans, élevage en demi-muids de 600 litres pour la syrah |
| PRESENTATION : | Bouteille bourguignonne lourde « Feuille Morte ». Bouchon long marqué « Girasols ». Étiquette avec logo, fond jaune. |
| DÉGUSTATION : | Robe rubis. Un nez fruité framboises. Un vin souple, fruité et gouleyant. Agréable à boire dès à présent. |
| CONSEILS DE SERVICE : | Le servir à 16°/18°. En accompagnement de viandes blanches ou grillées, fromages doux. |
| APTITUDES AU VIEILLISSEMENT : | Vin jeune qui est agréable à boire dès à présent, mais qui pourra se conserver 7ans et plus |