

DOMAINE GALVS



Cuvée G.

A.O.P Costières de Nîmes

Le « G » avec son petit point est son passeport assumé vers la plaisir. Un assemblage majoritaire de Syrah et un soupçon de Grenache. Une cuvée parcelle situés à Bezouze. L'étiquette est le résultat d'une amitié née entre vigneron et artistes. La silhouette du torero est l'œuvre du Peintre « Roman »

Cépages : 90% Syrah ; 10 % Grenache

Terroir : Petits Galets Roulés

Culture : Biologique et Biodynamique

Production : 7000 bouteilles

Vinification : Après une cuvaison longue en cuve béton cylindrique, cette petite cuvée après pressurage est élevée en barriques de 3 à 5 vins afin de lui garantir une belle fraîcheur

Dégustation : La cuvée G. est d'un rouge grenat foncé, l'intensité olfactive est très riche de fruits rouges confits aux parfums vanillé et réglissé. En bouche, c'est un vin puissant doté d'une belle fraîcheur

Accords mets vins : A 20 ° C pas plus. Cette cuvée sera parfaite sur une épaule d'agneau farcie aux herbes de Provence ou un pavé de bœuf au poivre vert.

En Cave : On l'aime dès sa première année mais peut vieillir facilement 8 à 10 ans

Prix Public : 14.00 Euros TTC

Domaine GALVS

«656 T Chemin du Laquet
Route de Redessan »
30840 MEYNES

Fanette Fessy & Jean Baptiste Paquet
Vignerons

Tel/Fax : 0033 (0) 621 158 583

E-mail : fanette@domainegalus.fr

Siret/44331261600016 - SCEA Fessy-Paquet

