

DOMAINE GALVS



Cuvée Galus

A.O.P Costières de Nîmes

Assemblage majoritaire de Syrah, Grenache et Carignan c'est la cuvée plaisir du domaine. Le vin de copains par excellence.

Cépages : 65% Syrah ; 25 % Grenache ; 10% Carignan

Terroir : Galets Roulés

Culture : Biologique et Biodynamique

Production : 20 000 bouteilles

Vinification : Cuves bétons cylindriques La Syrah est vinifiée la première. Fermentation mi-longue afin de ne pas trop extraire. Le Grenache et le Carignan sont vinifiés ensemble 10 jours en cuve, afin de privilégier le fruit.

Dégustation : Galus a une couleur rubis aux jolis reflets violacés et une intensité aromatique riche de caractère de fruits frais et d'épices. En bouche, les tanins sont souples avec un bon équilibre. C'est un vin tout en fraîcheur.

Accords mets vins : A consommer légèrement frais, vers 16 ° C afin de profiter pleinement de sa typicité. Il se mariera parfaitement avec un rôti de porc à la sauge, un pèlardon ou durant un apéritif.

En Cave : Consommez-le dès sa première année et encore pour les cinq à six prochaines années

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

