

# DOMAINE GALVS

## Cuvée Salomé

*Vin de France Grenache*

La Cuvée Haut de Gamme du Domaine  
100 % Vieux Grenache de 1955



Cépages : 100 % Grenache

Terroir : Galets Roulés

Culture : Biologique et Biodynamique

Production : 3000 bouteilles

Vinification : Le Grenache passe sa fermentation alcoolique dans une cuve béton cylindrique où il infuse pendant 3 semaines. Puis après pressurage il est entonné pendant 10 mois afin de s'épanouir lentement dans nos barriques.

Dégustation : Vous retrouvez toute la typicité de ce cépage de la souplesse, de la rondeur, de l'opulence mais tout en finesse.

Accords mets vins : A consommer à 20 ° C afin de profiter pleinement de sa typicité. En accord parfait avec des ris de veau à la crème et aux morilles ou avec de l'audace, sur une Charlotte au Chocolat noir.

En Cave : De la patience avec l'âge on dit que le Grenache « Pinote » il est donc intéressant d'en oublier une ou 2 bouteilles ;)

### 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](mailto:fanette@domainegalus.fr)

Siret/44331261600016 - SCEA Fessy-Paquet

