



# GALVS

Cépages: 60 % Grenache ; 25 % Syrah  
15 % Carignan

## Vinification :

La Syrah est vinifiée la première. Fermentation mi-longue de 15 jours environ, décuvée et mise entièrement en fûts. Le Grenache et le Carignan sont vinifiés ensemble 10 jours en cuve, afin de privilégier le fruit.

Après un élevage de 10 mois environ, les vins sont dégustés puis assemblés.

## 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 ample et généreux.

## Accord mets vins :

Il convient de consommer la cuvée Galus légèrement fraîche, vers 16 ° C afin de profiter pleinement de sa typicité. Il se mariera parfaitement avec un rôti de porc à la sauge ou un pèlardon.

## En cave :

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

