

DOMAINE DE RABUSAS



CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



ÉLABORATION

CÉPAGES : 70% Grenache, 30% Syrah

Millésime 2018 Vol. 12,5% Mis en bouteille au Domaine

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : belle robe rouge soutenu

NEZ : fruits rouges avec des notes de cannelle et de truffe

BOUCHE : ronde, fruits noirs, finale sur une pointe de café, tanins élégants

SUGGESTIONS GASTRONOMIQUES

Ce vin se marie très bien avec les viandes rouges, les feuilletés, les poêlées de champignons et fromages.

CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE : Bourgogne Amandine 75 cl

CARTON : 6 bouteilles debout

PALETTE : 630 bouteilles (80 x 120 cm)

GENCOD BOUTEILLE : GENCOD CARTON :



Laudun



Guide des Vins DVE Hiver 2018-2019 page 614

GIVAUDAN DAVID SAS - Propriétaire récoltant - Domaine de Givaudan - 30330 CAVILLARGUES

Tél : 04 66 82 44 58 - Fax : 04 66 33 65 21 - Mobile : 06 81 35 39 42

email : givaudandavid@aol.com - www.domainedegivaudan.com

DG

David Givaudan