

DOMAINE DE GIVAUDAN



CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LÉA



ÉLABORATION

CÉPAGES : Grenache 70%, Syrah 30%

Vol. 13,5% Millésime 2018 Mis en bouteille au Domaine

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Cerise

NEZ : Petits fruits rouges et épices douces
avec une pointe florale

BOUCHE : Bouche tendre aux notes de fruits rouges,
tanins fondus, finale sur la violette

SUGGESTIONS GASTRONOMIQUES

Ce vin fin se marie très bien avec les viandes rouges, les rôtis, les plats épicés, toutes sortes de fromages, bavarois, et mousse aux fruits.

CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE : Bourgogne Amandine 75 cl

CARTON : 6 bouteilles couchées, carton carré

PALETTE : 612 bouteilles (80 x 120 cm)

GENCOD BOUTEILLE : GENCOD CARTON :



Cavillargues



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