

DOMAINE DE GIVAUDAN



CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

GARNET



ÉLABORATION

CÉPAGES : Grenache 90%, Syrah 10%
Vieilli en fût de chêne. Millésime 2016. Vol. 14%
Mis en bouteille au Domaine

NOTES DE DÉGUSTATION

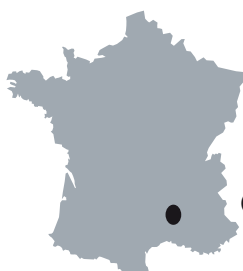
ROBE : rouge carmin, robe veloutée
NEZ : complexe, fruits noirs, épices, pointe de vanille
BOUCHE : ronde, note boisée, caramel, épices et pruneau, tanins fondus

SUGGESTIONS GASTRONOMIQUES

Ce vin se marie très bien avec les viandes rouges, gratins dauphinois et les plats en sauce.

CONDITIONNEMENT

BOUTEILLE : Bourgogne Amandine 75 cl
CARTON : carré 6 bouteilles couchées
PALETTE : 612 bouteilles (80 x 120 cm)
GENCOD BOUTEILLE : GENCOD CARTON :



Cavillargues



Guide des Vins DVE Hiver 2017 p.345



David Givaudan

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