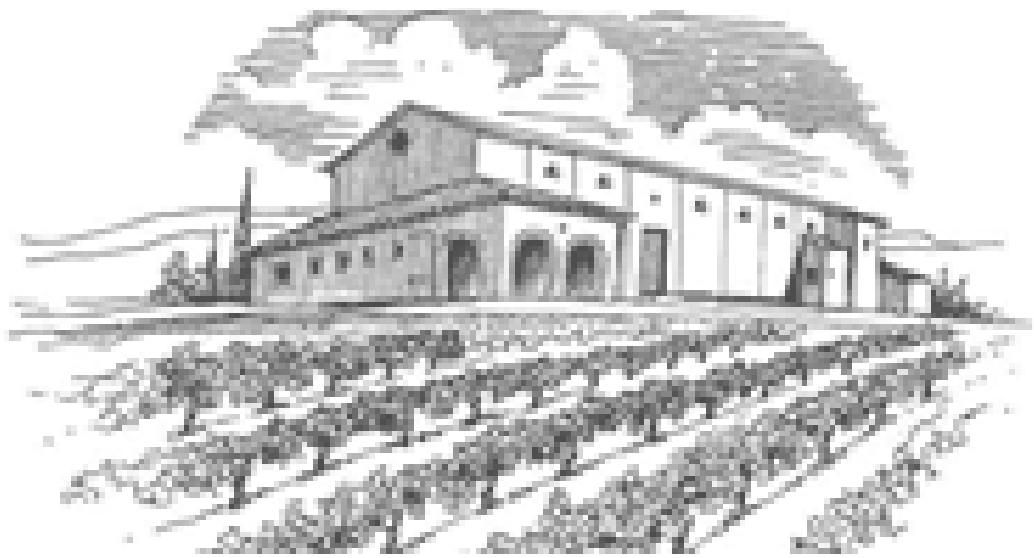


DOMAINE BEAU MISTRAL

WINES FROM RHÔNE VALLEY



Côtes du Rhône *Grande Réserve Gastronomique*

Cépages : Grenache, Syrah, Viognier.

Type de sol : Argilo-calcaire très caillouteux.

Rendements : 38 hl/ha

Récolte : 100 % Manuelle avec tri sur cep et en cave.

Vinification : Passage à l'érafloir, puis mise en cuve où un contrôle des températures sera effectué durant la fermentation. Des remontages des jus seront opérés tous les jours et en douceur pour conserver son côté fruité.

Élevage : 100% en cuve.

Vieillessement : 3 à 5 ans suivant le millésime et le goût du consommateur.

Aspect : Robe pourpre aux reflets fushias.

Arômes : Nez intense de fruits à bourgeons de cassis et d'épices.

Goût : Rond, élégant, souple aux arômes de petits fruits (framboise, cassis).

Accompagnement : Ce vin accompagnera des charcuteries, des tartessalées, viandes froides, viandes blanches et certains fromages.

Température de service : 12 et 14°C

Millésime 2021 : Guide Hachette 2024, Coup de Coeur



DOMAINE BEAU MISTRAL - Jean-Marc BRUN - Vigneron

91, route d'Orange – 84110 RASTEAU Phone. +33 (0)4 90 46 16 90

Mail : contact@domainebeaumistral.com - www.domainebeaumistral.com