

DOMAINE  
LA GARELLE

la  
Gare  
lle



### Cuvée du Solstice 2006

---

<b>Appellation</b> .....	AOC Luberon
<b>Degré</b> .....	13 % vol
<b>Sol</b> .....	Argilo-calcaire
<b>Composition</b> .....	Grenache 40 % Syrah 40 % Carignan 20 %
<b>Vinification</b> .....	Macération courte (10 jours), élevage en cuve inox

### Dégustation

---

<b>Nez</b> .....	Notes de fruits rouges (mûre) et cuir
<b>Bouche</b> .....	Dominante fruitée, mûre, cerise et épices
<b>Accord mets-vins</b> .....	Viandes, magret, salades paysannes, fromages

---

Médaille d'Argent au Concours des Vins de la Vallée du Rhône 2008

#### Domaine la Garelle

4803 route de Ménerbes - les Vallats- Ménerbes 84580 Oppède  
Tél. +33 (0)4 90 72 31 20 / Fax. +33 (0)4 90 72 47 81  
email : [info@lagarelle.fr](mailto:info@lagarelle.fr) - [www.lagarelle.fr](http://www.lagarelle.fr)