

TAVEL

ALAIN JAUME "LE CRÉTACÉ" - 2018



Terroir

Vignoble de coteaux et de plateaux.

Le sol de nature argilo-sablonneux est recouvert de galets roulés.

Encépagement

60% Grenache noir

30% Syrah

10% Mourvèdre

Vinification

Cuves inox.

Rosé de saignée.

Dégustation

Ce Tavel est paré d'une robe rubis intense. A la fois puissant et fin, le nez s'exprime sur des notes soutenues de fraises écrasées et de pétales de roses.

Il tient la cadence en bouche, alliant une matière ronde à une vivacité bien ajustée.

Laissez-vous

Conseils de consommation

De 1 à 2 ans.

Servir à une température de 10°C.