Tavel - 2022

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.