

Flacon de l'été TAVEL



Couleur rose éclatante. Le nez, complexe, mêle arômes de fruits frais et minéralité, typiques du terroir.

Grande élégance.

Une bouche ronde, tendue et persistante.

Un vin fin, élégant et équilibré.

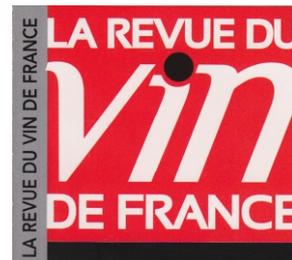
Le terroir de Tavel donne à ce vin, issu des cépages Grenache, Syrah et Cinsault, ses arômes et une grande intensité.

Vinification :

Degré : 13°

Élevage : en cuve.

Cépage : 50 % Grenache, 45 % Cinsault
5 % Syrah.



Encore une réussite sur cette cuvée où il faut prendre son temps pour apprécier une bouche à la fois puissante, élégante et une aromatique de fruits rouges, d'agrumes et de poivre blanc.

17/20

Considéré par beaucoup comme le meilleur rosé de France, ce grand vin de la vallée du Rhône provient d'un vignoble situé dans le département du Gard, sur la rive droite du fleuve, à Tavel et sur quelques parcelles de la commune de Roque-maure. C'est la seule appellation rhodanienne à ne produire que du rosé. Sur des sols de sable, d'alluvions argileuses ou de cailloux roulés, grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, accompagnés de carignan et aussi de cépages blancs donnent un vin généreux, au bouquet floral et fruité, qui accompagnera poisson en sauce, charcuterie et viandes blanches.