

Tavel Roc-Epine

Tavel

INFORMATION

Appellation : AOP

Cépage : Grenache 60%
Syrah 20% Cinsault 20%

Alcool : 13.5%

Certification : BIO

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Méthode classique, macération 24h en pressoir puis vinification et élevage en cuve inox

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 37.5 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Tavel

Surface : 15ha

Type de sol : Sable et argilo calcaire

Climat : Climat chaud et sec

DÉGUSTATION

Œil : Le TAVEL « DOMAINE LAFOND » se caractérise par une couleur d'un rose tendre très pur

Nez : Le nez est expressif, notes de violettes, fraises et fruits exotiques.

Bouche : La bouche est ample, suave et riche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 12

Accords mets et vins : Les entrées, les mets relevés méditerranéens, grillades, poissons frits, mais aussi avec les viandes blanches et la volaille. C'est aussi le vin de la brandade, de la bourride et de la bouillabaisse. De plus, le TAVEL est particulièrement recommandé avec la cuisine asiatique ; en effet, il s'harmonise parfaitement avec les saveurs de l'Extrême-orient. Toutefois, il peut accompagner tout un repas, de l'apéritif jusqu'au fromage, évitant ainsi certains mélanges.

Garde : Plusieurs années, 1 à

Tavel Roc-Epine

Tavel

3 ans