



TAVEL LA FORCADIÈRE 2018

Cuvée historique du domaine, La Forcadière est un assemblage de sept cépages (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, ...) cultivés sur les trois terroirs caractéristiques de l'appellation Tavel (galets roulés, sables et lauzes).

NOTES :

ROBERT PARKER :
92/100 (millésime 2017)

GUIDE HACHETTE 2020 : 2
étoiles

JEB DUNNICK : 89/100

**GUIDE BETTANE ET
DESSEAUVÉ :** 14.5/20



ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (50%), Cinsault (20%), Grenache blanc, Syrah, Mourvèdre, ...

ÂGE MOYEN DES VIGNES

49 ans

RENDEMENT

45 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2019 (90 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe rouge, nuances orangées. Nez de baies rouges mûres, présence forestière et épicée. Bouche charnue, qui séduit par sa fraîcheur, sa densité aromatique, sa finale digeste et chaleureuse. Une image carrée du Tavel, pour brochettes de dinde au barbecue »

(Guide Gilbert & Gaillard)
