



## TAVEL PRIMA DONNA 2018

---

*Assemblage de Grenache et de Cinsault, cultivés uniquement sur les terroirs de galets roulés, Prima Donna offre de puissants arômes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, sa concentration et sa structure soyeuse en font une magnifique cuvée de gastronomie.*

---

### NOTES :

**ROBERT PARKER :**  
92/100 (millésime 2017)

**GUIDE HACHETTE :** 1\*  
(millésime 2017)

**GUIDE BETTANE ET  
DESSEAUVE :** 14/20  
(millésime 2017)

**JEB DUNNUCK :** 89/100  
(millésime 2017)

**REVUE DU VIN DE  
FRANCE :** 14.5/20

---



---

### ENCÉPAGEMENT

Cinsault (60%)  
et Grenache noir (40%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

49 ans

### RENDEMENT

45 hl / ha

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2019 (16 000 bouteilles)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

### POTENTIEL DE GARDE

10 ans

---

*« Robe rouge cerise. Nez épicé sur fond de fruits rouges mûrs. Un rosé gourmand. On loue son grain délicat et tactile, la finesse du fruit, sa finale gourmande et allongée, sa matière charnelle. Il trouvera place tout au long du repas »*

(Guide Gilbert & Gaillard)

---