

Maby
domaine



Tavel « La Forcadière » 2016

SITUATION DU VIGNOBLE :

- Terroir calcaire des Vestides (Lauzes)
- Galets roulés (Vallongue et Cravailieu)
- Terroir sablonneux de l'Olivet

ENCEPAGEMENT : Grenache Noir (62%) / Cinsault (17%) / Grenache Blanc (7%) / Autres (14%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 47 ans

DATE DES VENDANGES : Du 7 septembre au 21 septembre 2016

RENDEMENT : 44 hl / hectare

MODE DE VINIFICATION :

- Eraflage
- Débourage
- Macération à froid pendant 24 heures
- Fermentation à basse température
- Pas de fermentation malolactique

ELEVAGE : En cuve inox

MISE EN BOUTEILLES : Janvier 2017 (80 000 bouteilles)

DISTINCTIONS :

- Recommandé par le Guide Hachette des Rosés 2017 /2018
- Coup de cœur au Guide Bettane & Desseauve 2017 (16/20)
- Decanter : 16/20
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : (88/100)
- Recommandé par le Guide de la RVF 2014 (14.5/20)

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Robe rouge clair. Nez expressif de fruits rouges, de notes lactées et d'épices fines. En bouche, une matière suave, riche, dense, ample, des arômes croquants, friands et intenses. Les épices viennent compléter ce registre. Un style charnu, corsé. » (Guide Gilbert & Gaillard 2018)

ACCOMPAGNEMENT

- Charcuterie
- Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)
- Cuisine italienne, provençale, asiatique ou épicée

TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 10 et 12°

POTENTIEL DE GARDE :

6 ans