

Maby  
domaine



## Tavel « La Forcadière » 2017

### SITUATION DU VIGNOBLE :

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

ENCEPAGEMENT : Grenache Noir (60%) / Cinsault (30%) / Grenache Blanc, Syrah, Mourvèdre, etc.

AGE MOYEN DES VIGNES : 48 ans

DATE DES VENDANGES : Du 29 aout au 19 septembre 2017

RENDEMENT : 30 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 2018 (64 000 bouteilles)

### DISTINCTIONS :

- Guide Hachette 2019 : Coup de cœur 3\*
- Robert Parker – The Wine Advocate : 92/100 (mill.2016)
- The Wine Enthusiast : 91/100
- Guide Bettane & Desseauve 2018 : 14/20 (mill.2016)
- Un des 100 meilleurs rosés de l'année par la RVF : 14/20 (mill.2016)
- Decanter : 91/100 (mill.2016)

## 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. »  
(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