

Maby  
domaine



## Tavel « Libiamo » 2015

### SITUATION DU VIGNOBLE:

Contreforts du plateau de galets roulés de Vallongue

---

ENCEPAGEMENT : Grenache (50%) et Cinsault (50%)

---

AGE MOYEN DES VIGNES : 46 ans

---

DATE DES VENDANGES : Du 8 au 11 septembre 2015

---

RENDEMENT : 41 hl / hectare

### MODE DE VINIFICATION :

- Eraflage
- Débourage
- Macération à froid pendant 48 heures
- Fermentation en demi-muids
- Pas de fermentation malolactique

ELEVAGE : Elevage en demi-muids (9 mois)

---

MISE EN BOUTEILLES : Juillet 2016 (1200 bouteilles)

## NOTES ET COMMENTAIRES

### DEGUSTATION

« Robe rose orangée aux reflets coquelicots. Nez d'aubépines, de fleurs blanches enveloppé de notes toastées qui restent subtiles. En bouche, ce Tavel offre un style charnu qui se déploie sur des notes des fruits rouges et de fleurs blanches. Sa texture, remarquable par sa finesse, donne à cette cuvée une intense longueur en bouche. La finale évoque des notes de noix de coco et de fleurs blanches. »

### ACCOMPAGNEMENT

- Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)
- Un tajine d'agneau aux abricots et amandes grillées
- Un poulet au curry et lait de coco

### TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 10 et 12°

### POTENTIEL DE GARDE :

6 ans