

Maby
domaine



Tavel « Libiamo » 2016

SITUATION DU VIGNOBLE:

Contreforts du plateau de galets roulés de Vallongue

ENCEPAGEMENT : Grenache noir (50%) et Grenache blanc (50%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 47 ans

DATE DES VENDANGES : Du 13 au 23 septembre 2016

RENDEMENT : 44 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 2017 (1300 bouteilles)

DISTINCTIONS:

- Wine Advocate: 89/100
- Guide Gilbert & Gaillard 2018: 92/100

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Robe cuivre brillant. Nez intense sur les épices avec un fond de fruits rouges. En bouche, une belle puissance maîtrisée, un style raffiné, élégant, des arômes complexes et ciselés. Un rosé qui mêle précision, netteté et force. Un grand moment. » (Guide Gilbert & Gaillard 2018)

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