

Maby  
domaine



## Tavel « Prima Donna » 2016

**SITUATION DU VIGNOBLE** (4.5 hectares) :  
Contreforts du plateau de galets roulés de Vallongue

**ENCEPAGEMENT** : Grenache Noir (60%) et Cinsault (40%)

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 47 ans

**DATE DES VENDANGES** : Du 8 au 23 septembre 2016

**RENDEMENT** : 44 hl / hectare

**MODE DE VINIFICATION** :

- Eraflage
- Débourage
- Macération à froid pendant 48 heures
- Fermentation à basse température
- Pas de fermentation malolactique

**ELEVAGE** : En cuve inox

**MISE EN BOUTEILLES** : Novembre 2016 (26 000 bouteilles)

**DISTINCTIONS** :

- 91/100 par Robert Parker (millésime 2015)
- 2\* au Guide Hachette 2017
- La Revue du Vin de France : 13.5-14/20
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 89/100
- Guide Bettane & Desseauve 2017 : 14/20
- 91/100 par Tim Atkin (Top ten value white and rosé)

## NOTES ET COMMENTAIRES

### DEGUSTATION

« Robe rouge clair. Nez agréable de fruits rouges croquants (cerise, fraise, groseille), fond épicé. La bouche est puissante, très équilibrée, au fruit net et précis. Un style ample, charnu, corsé et typé. » (Guide Gilbert & Gaillard 2018)

### ACCOMPAGNEMENT

- Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (saumon)
- Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)
- Un tajine d'agneau aux abricots
- Grillades au barbecue

**TEMPERATURE DE SERVICE** :

A boire entre 10 et 12°

**POTENTIEL DE GARDE** :

6 ans