

Maby  
domaine



## Tavel « Prima Donna » 2017

**SITUATION DU VIGNOBLE** [4.7 hectares] :  
Contreforts du plateau de galets roulés de Vallongue

**ENCEPAGEMENT** : Cinsault (57%) et Grenache noir (43%)

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 48 ans

**DATE DES VENDANGES** : Du 30 août au 1<sup>er</sup> septembre 2017

**RENDEMENT** : 31 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** : Janvier 2017 (20 000 bouteilles)

**DISTINCTIONS** :

- Decanter : 91/100
- The Wine Enthusiast : 91/100
- Robert Parker - The Wine Advocate : 93/100 (mill.2016)
- Jeb Dunnock : 92/100 (mill.2016)
- La Revue du Vin de France : 14.5-15/20
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 89/100 (mill.2016)
- John Livingstone : 4\* (mill.2016)
- Guide Hachette 2019 : 1\*

## 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.

### ACCOMPAGNEMENT

- Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (saumon)
- Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)

### TEMPERATURE DE SERVICE :

A boire entre 10 et 12°

### POTENTIEL DE GARDE :

6 ans