

Maby  
domaine



## Tavel « Prima Donna » 2015

**SITUATION DU VIGNOBLE** (3.5 hectares) :  
Contreforts du plateau de galets roulés de Vallongue

**ENCEPAGEMENT** : Grenache Noir (55%) et Cinsault (45%)

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 46 ans

**DATE DES VENDANGES** : Du 8 au 14 septembre 2015

**RENDEMENT** : 41 hl / hectare

**MODE DE VINIFICATION** :

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

**ELEVAGE** : En cuve inox

**MISE EN BOUTEILLES** : Décembre 2015 (26 000 bouteilles)

**DISTINCTIONS** :

- 92/100 sur le site de Robert Parker (millésime 2014)
- 88/100 dans le Wine Spectator
- 89/100 Guide Gilbert & Gaillard 2017
- Recommandé par le Guide Bettane & Desseauve 2017 (14/20)
- Sélectionné parmi les meilleurs rosés de l'année 2014 par la RVF (15/20), Gault et Millau (15.5/20), Terres de Vins (14/20) et le Point.

## NOTES ET COMMENTAIRES

### DEGUSTATION

« Robe rouge cerise. Le nez déploie des notes de fruits rouges mûrs, d'épices douces. Sans faire dans le léger voici un Tavel qui déploie une force, une enveloppe charnelle. Un style charnu et velouté. (Guide Gilbert & Gaillard 2017)

### 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

**TEMPERATURE DE SERVICE** :  
A boire entre 10 et 12°

**POTENTIEL DE GARDE** :  
6 ans