



TAVEL LIBIAMO 2018

Composé de Grenache et de Cinsault, vinifiés et élevés en demi-muids neufs, ce Tavel offre une intensité, une concentration, et une finesse qui le destinent aux plus grands plats.

NOTES :

**ROBERT PARKER-WINE
ADVOCATE :**
92/100

JEB DUNNUCK :
89-91/100

**GUIDE BETTANE ET
DESSEAUVE :**
16/20 (millésime 2017)

**GUIDE GILBERT &
GAILLARD:**
90/100 (millésime 2017)



ENCÉPAGEMENT

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

ÂGE MOYEN DES VIGNES

49 ans

RENDEMENT

40 hl / ha

ÉLEVAGE

En demi-muids neufs (9 mois)

MISE EN BOUTEILLES

Juillet 2019 (1300 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

*« Robe orangé tuilé. Nez sur l'élevage, parfums de baies rouges confiturées en arrière-plan.
Attaque en force sur la mâche avec des parfums boisés bien dominants.
La finale s'assouplit en laissant s'exprimer le fruit. Un rosé hors norme. Tajine conseillé »
(Gilbert & Gaillard)*
