

Maby
domaine



Tavel « Libiamo » 2017

SITUATION DU VIGNOBLE:

Contreforts du plateau de galets roulés de Vallongue

ENCEPAGEMENT : Grenache blanc (55%), Cinsault (45%)

AGE MOYEN DES VIGNES : 48 ans

DATE DES VENDANGES : Du 24 au 31 Août

RENDEMENT : 31 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 : Août 2018 (1300 bouteilles)

DISTINCTIONS:

- Guide Bettane et Desseauve 2019 : 16/20 (millésime 2016)
- Jeb Dunnuck : 88-90
- John Livingstone : ***(*) (millésime 2016)

NOTES ET COMMENTAIRES

DEGUSTATION

« Vin puissant et gourmand, sur les fruits mûrs, la griotte, les cerises à l'eau de vie et la réglisse. Il pulvérise les idées reçues sur les rosés. A goûter d'urgence ! (Guide Bettane et Desseauve 2019)

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