



TAVEL LA FORCADIÈRE 2020

Cuvée historique du domaine, La Forcadière est un assemblage de sept cépages (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, ...) cultivés sur les trois terroirs caractéristiques de l'appellation Tavel (galets roulés, sables et lauzes).

NOTES :

GUIDE HACHETTE : 2 étoiles (millésime 2018)

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE : 14.5/20 (millésime 2018)

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 89/100

WINE ENTHUSIAST : 90/100



ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (40%), Cinsault (16%), Grenache blanc (11%), Mourvèdre (11%), Syrah (4%), etc.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

51 ans

RENDEMENT

41 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2020 (85 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe rouge orange clair. Nez riche, évoquant la garrigue sur fond de baies rouges mûres d'herbes coupées. En bouche, une tension saline appétente, un caractère solaire maîtrisé par la fraîcheur, un fruit tendu, une belle amertume finale. Tavel racé. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
