



TAVEL LIBIAMO 2019

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 :

REVUE DU VIN DE FRANCE :
14/20 (millésime 2018)

WINE ENTHUSIAST : 89/100

GUIDE GILBERT & GAILLARD:
91/100

JEB DUNNUCK :
89-91/100 (millésime 2018)



ENCÉPAGEMENT

Cinsault (50%)
et Grenache blanc (50%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

RENDEMENT

42 hl / ha

ÉLEVAGE

En demi-muids neufs (15 mois)

MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2021(1300 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

*« Robe vieux rose, reflets orangés. Nez subtil aux notes florales et épicées, touches végétales de foin coupé. Bouche complexe, gourmande et fruitée. Un rosé de gastronomie aux tonalités chaudes et ensoleillées. A boire tout au long d'un repas d'été. »
(Gilbert & Gaillard)*
