



DOMAINE
M A B Y

Vin en conversion vers
l'agriculture biologique

TAVEL LA FORCADIÈRE 2021

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 :

JANCIS ROBINSON : 16.5/20 (millésime 2020)

ROBERT PARKER : 90/100 (millésime 2020)

WINE ENTHUSIAST : 90/100 (millésime 2020)

WINE SPECTATOR : 90/100 (millésime 2020)

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 90/100



ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (39%), Cinsault (25%), Grenache blanc (10%), Mourvèdre (10%), Syrah (10%), ...

ÂGE MOYEN DES VIGNES

52 ans

RENDEMENT

45 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2021 (50 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe rose framboise brillant. Nez charmeur mariant fraise et fines notes florales et épicées. Bouche nette, ronde et juteuse associant belle tenue et puissance maîtrisée. Les épices et le fruit s'expriment avec intensité. Beau vin. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
