



DOMAINE
M A B Y



Certifié par FR-BIO-10

TAVEL LA FORCADIÈRE 2022



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 :

ROBERT PARKER : 92/100

WINE ENTHUSIAST : 93/100

GUIDE HACHETTE: 1 étoile

WINE SPECTATOR : 90/100
(millésime 2020)

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 90/100

ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (60%), Cinsault (20%), Grenache blanc (5%), Mourvèdre (5%), Syrah (5%), ...

ÂGE MOYEN DES VIGNES

33 ans

RENDEMENT

29 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2022 (37 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

6 ans

« Robe rouge clair limpide. Nez fruité d'abord discret, dévoilant à l'aération des notes de fruits rouges précises. En bouche une jolie matière très charnue avec beaucoup de fraîcheur et des arômes qui ont perdu leur timidité. Un millésime prometteur. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
