



DOMAINE
M A B Y



Certifié par FR-BIO-10

TAVEL LA FORCADIÈRE 2023



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
(millésime 2022)

WINE ENTHUSIAST : 93/100
(millésime 2022)

GUIDE HACHETTE: 1 étoile
(millésime 2022)

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 90/100
(millésime 2022)

ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (30%), Cinsault (25%), Grenache blanc (15%), Mourvèdre (10%), Syrah (5%), ...

ÂGE MOYEN DES VIGNES

34 ans

RENDEMENT

41 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2024 (32 000 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)
