



Certifié par FR-BIO-10

TAVEL PRIMA DONNA 2023



Assemblage de Grenache et de Cinsault, cultivés uniquement sur les terroirs de galets roulés, Prima Donna offre de puissants arômes de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, sa concentration et sa structure soyeuse en font une magnifique cuvée de gastronomie.

NOTES :

ROBERT PARKER : 93/100
(millésime 2022)

WINE ENTHUSIAST : 92/100

JANCIS ROBINSON:
17/20 (millésime 2022)

DECANTER: 91/100

ENCÉPAGEMENT

Grenache (50%), Cinsault (50%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

34 ans

RENDEMENT

41 hl/ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Janvier 2024 (16 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

« Robe framboise vif, reflets pourpres. Nez mûr aux accents fruités délicats (fraise, groseille), touche de pâte à fruits. Bouche virile, corsée et fraîche procurant une sensation harmonieuse. Belle intensité fruitée et épicée, il se tiendra bien à table. »

(Guide Gilbert & Gaillard)
