



Certifié par FR-BIO-10

TAVEL LA FORCADIÈRE 2024



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)

JEB DUNNUCK: 90/00 (millésime 2023)

WINE SPECTATOR: 90/100 (millésime 2023)

WINE ENTHUSIAST : 93/100 (millésime 2023)

GUIDE HACHETTE : 1 *
(millésime 2022)

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

ENCÉPAGEMENT

Cinsault (35%), Syrah (25%), Grenache noir (22%), Mourvèdre (11%), ...

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

RENDEMENT

38 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Mars 2025 (27 000 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)