



Certifié par FR-BIO-10

TAVEL LIBIAMO 2024

Composé de Grenache noir et de Grenache blanc vinifiés et élevés en demi-muids neufs, ce Tavel offre une intensité, une concentration, et une finesse qui le destinent aux plus grands plats.

NOTES :

JEB DUNNUCK : 92/100 (mill.2023)

GUIDE BETTANE & DESSEAUVE :
90/100 (millésime 2023)

WINE ENTHUSIAST : 93/100
(millésime 2021)

ROBERT PARKER : 91/100
(millésime 2022)

WINE SPECTATOR : 90/100
(millésime 2019)

GUIDE GILBERT & GAILLARD : 90/100
(millésime 2021)



ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (50%)
Grenache blanc (50%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

RENDEMENT

38 hl / ha

ÉLEVAGE

9 mois en demi-muids neufs

MISE EN BOUTEILLES

Juillet 2025 (3700 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

« Belle robe d'un rose très franc. Nez délicat de fruits rouges mêlés de tonalités épicées. La bouche est pleine, fraîche, aromatique. On y retrouve le duo fruit-épices souligné d'une tonalité boisée pleine d'élégance. Pour un crustacé grillé. »
(Gilbert & Gaillard)