



Certifié par FR-BIO-10

TAVEL PRIMA DONNA 2024

Assemblage de Grenache, Syrah 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:

GUIDE BETTANE & DESSEAUVÉ:
91/100

ROBERT PARKER: 93/100
(millésime 2022)

JEB DUNNUCK: 90/100 (millésime 2023)

WINE ENTHUSIAST: 92/100
(millésime 2023)

REVUE DU VIN DE FRANCE :

91/100 (millésime 2023)

DECANTER: 91/100 (millésime 2023)



ENCÉPAGEMENT

Grenache (50%), Syrah (30%) et Cinsault (20%)

ÂGE MOYEN DES VIGNES

42 ans

RENDEMENT

38 hl/ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Mars 2025 (20 000 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)