



Certifié par FR-BIO-10

TAVEL LA FORCADIÈRE 2025



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)

DECANTER : 93/100
(millésime 2024)

ENCÉPAGEMENT

Grenache noir (55%), Cinsault (20%), Syrah (10%), Mourvèdre (5%), Grenache blanc (5%), etc.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

36 ans

RENDEMENT

34 hl / ha

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2025 (36 000 bouteilles)

TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

POTENTIEL DE GARDE

4 à 10 ans

« D'une robe rubis clair, ce vin dévoile un nez puissant et complexe, mêlant cerise, pomme, fraise blanche et rhubarbe cuite, le tout rehaussé de délicates notes de violette et d'épices douces. Une acidité rafraîchissante et une minéralité persistante mènent à une finale longue et fruitée, où les fruits rouges tendres et une acidité vive prolongent les arômes de thé noir »

(Wine Enthusiast)