



Certifié par FR-BIO-10

## TAVEL PRIMA DONNA 2025

*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 & DESSEAUVE:**  
91/100 (millésime 2024)

**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 (40%), Cinsault (40%) et Syrah (20%)

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

43 ans

### RENDEMENT

34 hl/ha

### ÉLEVAGE

Cuves inox

### MISE EN BOUTEILLES

Décembre 2025 (16 000 bouteilles)

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

À boire entre 10° et 12°

### POTENTIEL DE GARDE

10 ans

« Ce vin offre un magnifique profil aromatique de cerise, de pastèque juteuse, de graines de fenouil, de lavande et de thym. La bouche est rehaussée par une acidité vive qui prolonge sa longue finale minérale. »

(Wine Enthusiast)