DOMAINE de TAVERNEL

VIN BIO

Millésime 2013

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2014
Médaille de Bronze au Concours Féminalise 2014

Région et appellation
Vin de Pays du Gard Rouge 2013

Terroir
Le vignoble est situé au Nord du delta de la Camargue. Les terres sont argilo-limoneuses avec une forte proportion de sable, garant d'un sol bien aéré et parfaitement drainé.

Climat
Méditerranéen chaud et sec.

Cépages
33% Grenache, 33% Marselan et 33% Syrah.

Vinification
Traditionnelle. Vinification séparée des deux cépages composant la cuvée. La cuvaison longue, environ 1 mois donne à ce vin un très bon potentiel de garde en même temps que des tanins bien enrobés. Mise en barrique d'un tiers du volume pendant 12 mois. Réassemblage avec le vin non boisé avant embouteillage.

Notes de dégustation

Apparence
Robe sombre aux reflets grenat et légèrement brun (ocre).

Nez
Nez puissant d'épices douces (cannelle, camphre, vanille clou de girofle et réglisse).

Bouche
Les tanins sont harmonieux, très élégants avec un agréable velouté. Les notes de réglisse se distinguent. Le vin est chaleureux avec une belle amplitude.

Accords gastronomiques
Ce vin accompagnera des civets ou plus localement des gardiannes.

Température de service
16°C – 18°C.

Garde
10 ans.