

# DOMAINE de TAVERNEL



BIO depuis 1987

VIN BIO



ROUGE 2017

*Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2018*

## Région et appellation

Vin de Pays du Gard Rouge 2017

## Terroir

Vignoble situé au nord de la ville d'Arles, au pied du versant sud de la Costière. 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

Caladoc 15%, Merlot 30%, Cabernet-Sauvignon 10%, Marselan 20%, Grenache 10% et Syrah 15%.

## Vinification

Le Caladoc et le Merlot sont vinifiés en macération courte à 25°C afin d'obtenir un vin léger et friand. Le Cabernet-Sauvignon, le Marselan et la Syrah, vinifiés en macération longue après foulage et égrappage, donnent des vins plus colorés, charpentés aux tanins enrobés. Le Grenache est vinifié traditionnellement avec une cuvaison de 5 à 6 jours maximum. Ce vin a été travaillé en douceur pour soustraire le végétal.

## Notes de dégustation

### Apparence

Robe soutenue de cerise mûre, avec des reflets violine.

### Nez

Nez riche et complexe où les notes de fruits noirs succèdent au bourgeon de cassis. Au cours de l'agitation du verre, le vin s'ouvre en laissant apparaître des notes de réglisse type « cachou » et de fumée.

### Bouche

La douceur domine, le velouté des tanins apporte une grande élégance, les notes de réglisse noire et d'épices accentuent la complexité du vin. Vin plaisir qui rappelle la chaleur estivale aux senteurs de garrigue.

### Accords gastronomiques

Pièce de bœuf grillée, gigot d'agneau de Nîmes aux senteurs de garrigue, civet de sanglier, gibelotte de lapin.

### Garde

Le potentiel de garde est de 3 ans.

