



BIO depuis 1987

# DOMAINE de TAVERNEL

VIN BIO



ROSE 2019

*Médaille d'Or au Concours Challenge Millésime BIO 2020  
Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants 2020*

## Région et appellation

Vin de Pays du Gard Rosé 2019

## 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 (95%), et Cinsault (5%).

## Vinification

Élaboré par saignée, débourbage des moûts à froid (10°C). La fermentation s'effectue à basse température (environ 18°C) pendant 10 à 15 jours.

## Notes de dégustation

### Apparence

Belle robe rose avec une nuance franche, légèrement saumonée avec des reflets fushia.

### Nez

Le nez fin et délicat d'un cocktail de fruits frais (cerise, mangue) apporte à ce vin une originalité surprenante.

### Bouche

L'attaque en bouche est acidulée avec des notes de petits fruits rouges acides (groseille). Les notes de réglisse fraîche et de coing apportent une originalité.

### Accords gastronomiques

À consommer en apéritif, lors d'un repas entre amis avec une cuisine d'été (tarte à la tomate aux saveurs d'origan et de moutarde, tian froid d'aubergine), agneau de Nîmes grillé à la provençale.

### Température de service

14°C

### Garde

À consommer dans l'année.

