



DOMAINE TAVERNEL

Millésime 2019



Région et appellation

Vin de Pays du Gard 2019

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

Grenache et Marselan

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 18 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.