



BIO depuis 1987

DOMAINE de TAVERNEL

VIN BIO



ROSE 2022

Médaille d'Argent au Concours des Féminales 2023

Région et appellation

Vin de Pays du Gard Rosé 2022

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 (52%), Cinsault (37%) et Syrah (11%).

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 fuchsia.

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.

