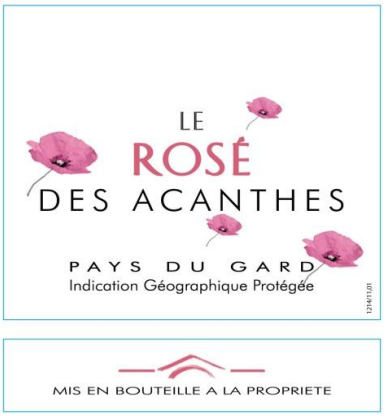
LES VIGNERONS DE TAVEL
Depuis 1937

Vin disponible également en Bag in box de 5 et 10 litres

IGP Gard

ROSE

« Les Acanthes »



Présentation : Bouteille de 75 cl bouteille « Bordelaise ».

Zone de production: commune de Rochefort du Gard et Pujaut

Superficie du Vignoble : 10 hectares

Rendement maximum : 70 hl/ha

Age du vignoble: 15 ans

Terroir : Sol argilo-calcaires et caillouteux

Cépage : Grenache (58%, rondeur), Syrah (22%, intensité de fruits), Carignan (20%, couleur)

Vinification : Cuvaison de 5 à 6 heures. 100% saignée. Après saignée fermentations à Température de 14°-16°. La fermentation Malo-lactique n'est pas recherchée.

Caractères gustatifs :
Œil : vin rosé brillant.
Nez : petits fruits rouges.
Bouche : Fruitée, associant la fraîcheur, la vivacité et la rondeur.

Conseils de Dégustation :
Température idéale de service : 12°C-14°C.
Ce vin sera le compagnon idéal de vos apéritifs, et agrémentera vos pique-niques, vos grillades et vos découvertes exotiques. Ce vin plaisir est à déguster entre amis.

Aptitude au vieillissement: 1 à 2 ans.

Route de la Commanderie – 30126 Tavel – France
Tél : 33 (0)4 66 50 03 57 – Fax : 33 (0)4 66 50 46 57
Site : www.cavedetavel.com
E-mail : contact@cavedetavel.com