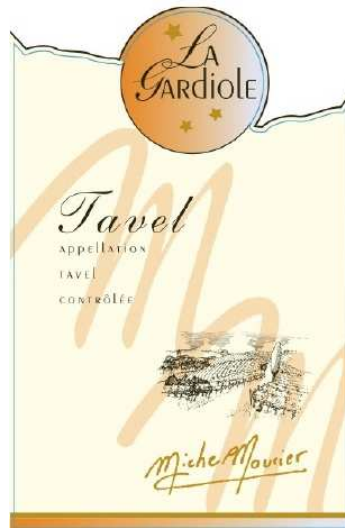


Tavel



Rosé

«La Gardiole»

Appellation
d'Origine Contrôlée

Notre sélection

📍 **Zone de production** : Rive droite du Rhône. Département du Gard, sur la commune de Tavel.

🏡 **Vignoble** : Terrains sableux ou argile rouge à cailloux roulés.

🍷 **Cépage** : Grenache essentiellement.

🕒 **Vinification** Courte macération à froid. Vinification à basse température à 18° pendant trois semaines.

% **Alcool** : de 12° à 13°.

♥ **Caractère** : Fruité et capiteux, léger goût poivré.

🍷 **Mets** : Poissons, Charcuterie, Viande blanche...

🌡️ **Température de dégustation** : environ 9°C.

🕒 **Durée de conservation** : 3 à 4 ans.

