

CHÂTEAU D'AQUERIA

Since 1919



Tavel 2017

Cépages

Grenache Noir & Blanc (45%), Clairette (20%), Cinsault (15%), Mourvèdre (8%), Syrah (6%), Bourboulenc (4%), Picpoul (2%).

Terroir

Coteaux sablonneux et argileux

Temps de Garde

3 ans

Température de consommation

12 à 14°C

Dégustation

Ce Tavel 2017 se caractérise par une très belle couleur d'un rubis clair intense. Une parfaite harmonie où se mêlent un cocktail de fruits rouges et blancs, avec une pointe de minéralité et d'épices.

La Structure est longue, avec beaucoup de fraîcheur, typicité de ce millésime, dans lequel l'alcool est moins généreux.

Comme toujours c'est un grand vin de repas, d'une complexité étonnante.

Distinctions:

- Médaille d'Or: CONCOURS D'ORANGE 2018 (Tavel 2017)
- Médaille d'Argent: Concours Général Paris 2018 (Tavel 2017)
- 91/100: JEB DUNNUCK (Tavel 2016)
- 92/100: WINE ADVOCATE (Tavel 2016)
- 92/100 Editor's Choice WINE ENTHUSIAST MAGAZINE (Tavel 2016)
- Top 100 Value Wines 2017 WINE SPECTATORS (Tavel 2016)
- 2 étoiles: GUIDE HACHETTE 2018 (Tavel 2016)
- 15/20 - Les 100 meilleurs Rosés de France: RVF (Tavel 2016)

PRIX: 11,80 €uros

