

CHÂTEAU D'AQUERIA

Since 1919

Tavel 2018

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

Plus qu'un rosé notre Tavel est un grand vin, d'une grande complexité aromatique à l'équilibre tout particulier.

Légèrement plus clair que le millésime 2017, sa robe offre un rubis éclatant.

Le nez rappelle l'identité de ce vin ; L'attaque sur une pointe d'épice est rattrapée par son cocktail de fruits à la fois rouges et blancs. La bouche est particulièrement généreuse, où la diversité des arômes se mêle à une structure définissant l'équilibre de ce vin. La finale est un clin d'œil à son premier nez épicé. Ce grand vin enjouera les papilles des gastronomes.

Distinctions:

- Médaille d'Or: Prix Plaisir Bettane + Desseauve (Tavel 2018)
- 2* Coup de Coeur Guide Hachette 2019 (Tavel 2017)
- 16.5/20: Le Point Mai 2018 (Tavel 2017)
- 91/100: JEB DUNNUCK (Tavel 2016)
- 92/100: WINE ADVOCATE (Tavel 2016 & Tavel 2017)
- 3* Domaine Incontournable Bettane & Desseauve (Tavel 2017)
- Top 100 Value Wines 2017 WINE SPECTATORS (Tavel 2016)
- 2 étoiles: GUIDE HACHETTE 2018 (Tavel 2016)
- Médaille d'Or: CONCOURS D'ORANGE 2018 (Tavel 2017 & 2018)
- Médaille d'Argent: Concours Général Paris 2018 (Tavel 2017)

PRIX: 12,00 €uros

