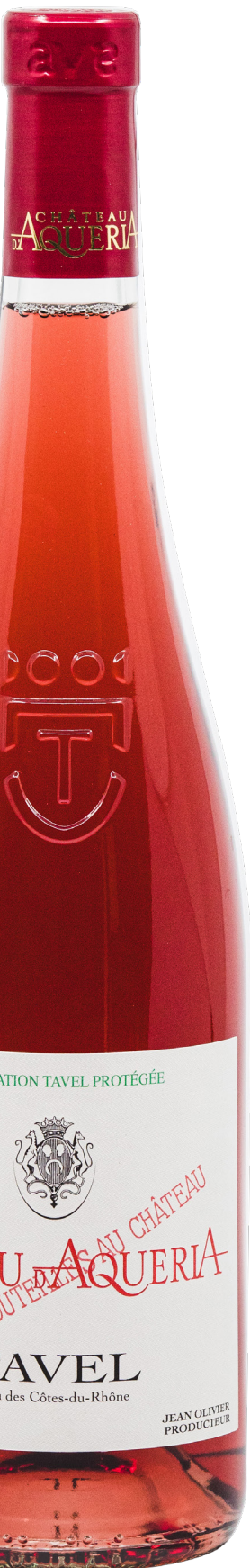


# CHÂTEAU D'AQUERIA

Since 1919



## Tavel 2020

### Cépages :

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

**Terroir:** Coteaux sablonneux et argileux

**Rendement:** 34 hl / ha

### Millésime 2020:

Ce millésime 2020 nous offre une robe d'une couleur intense typique d'un grand Tavel, les éclats sont rouges vifs.

Le nez nous rappelle la typicité de ce rosé, un équilibre entre les fruits rouges et les épices. Nous nous régalaons à deviner la framboise ou la fraise qui se partagent le verre avec des notes poivrées. Cette singularité est le signe de la macération pelliculaire de nos raisins durant les vinifications.

L'attaque en bouche montre immédiatement toute la force de ce millésime : Gourmande et pleine de soleil. Le fruit perçut au nez revient à nos papilles un temps et délicatement laisse place à des arômes de caramel sur une finale longue et pleine de fraîcheur.

### Accompagnements:

Idéal sur un baron d'agenau aux herbes de provence, soupe de poissons, fromage de chèvre..

### Température de service:

12 à 14°C

### Conservation conseillée:

3 à 5 ans

