

Le Crétacé - Tavel - Rosé - 2025

Le Crétacé



Terroir Tavel

Tavel est un Vignoble de coteaux et de plateaux.
Le sol est de nature argilo-sablonneux est recouvert de galets roulés.



Encépagement

60% Grenache noir, 30% Syrah, 10% Mourvèdre



Vinification

Cuves inox. Rosé de saignée.



Dégustation

Ce Tavel est paré d'une robe rubis intense. À la fois puissant et fin, le nez s'exprime sur des notes soutenues de fraises écrasées et de pétales de roses. Il tient la cadence en bouche, alliant une matière ronde à une vivacité bien ajustée.



Conseils de consommation

De 1 à 2 ans.
Servir à une température de 10°C.

Contient des sulfites

