



DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : TAVEL

Cuvée : la Dame rousse

Millésime : 2018

Couleur : rosé

Surface : 10 Ha.

Rendement : 42 Hl/Ha.

Age des vignes : 40 ans

CÉPAGES :

Grenache 60 %

Cinsault 10%

Syrah 10 %

Mourvèdre 10%

Clairette 5%

Bourboulenc 5%

Terroir : assemblage de plusieurs terroirs : galets roulés, lauzes calcaires et sablonneux.

Vinification : éraflage à 100%, macération à froid suivit d'un contrôle des températures.

Fermentation : à 18°C

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rosé avec des reflets bleutés.

Arômes : très fruités (fraise, cerise, groseille, pamplemousse rose et mandarine) floraux, délicats, de roses anciennes.

En bouche : rond et frais.

Accords : poissons, viandes blanches, crustacés, plats épicés, orientaux et asiatiques, soupe au pistou, bouillabaisse, terrine de lapin, blanquette de veau.

Température de service : 12° C

Potentiel de garde : 1 à 5 ans

