

# TAVEL 2019

## Domaine de la Rocalière



**Situation :** Cette appellation se situe sur la rive droite du Rhône dans le département du Gard à proximité d'un site historique très fréquenté : « le pont du Gard ». D'une superficie de 800 ha, le vignoble est baigné par le soleil et s'échelonne entre garrigues et coteaux rocheux. Ce domaine familial, admirablement exploité par les sœurs Lemoine, Séverine et Mélanie, est bâti sur un terroir d'exception. Il s'étend sur une

cinquantaîne d'hectares répartis sur Tavel, Lirac et Coteaux de Cèze.

**Encépagement :** Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault

**Terroir :** Galets roulés du Rhône sur fond sablo-argileux.

**Température de Service :** 8° à 9°C.

**Garde prévisible :** A déguster sur la jeunesse du fruit.

**Observations :** La robe d'un rose soutenu aux reflets saumonés annonce déjà l'approche méditerranéenne de cette cuvée. Le nez séducteur et aromatique nous embaume d'effluves de fruits rouges où la framboise et la fraise s'entremêlent. Une subtile note florale s'évade avec un registre épicé. Tavel imprime ici toute sa force de caractère par ses nuances intenses de fruits rouges écrasés, de pêche et d'écorce de fruits. Finesse et élégance complètent cette cuvée et nous apporte un parfum de vacances...



**Accords Gourmands :** Viandes blanches, Fromages frais, les spécialités provençales (Brandade, Tapenade), la cuisine Provençale...