

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Tavel

Notre vin est issu de vignes cultivées sur des sols sablonneux, légers et filtrants recouverts de galets roulés. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2022

Couleur : Rosé

Non disponible à la vente en ligne

TAVEL

Le millésime 2022 a connu un hiver assez doux et sec, la chaleur s'est installée tôt dans la Vallée du Rhône donnant à la vigne une belle croissance au printemps. L'été a connu une sécheresse marquée et quelques pluies bien placées mi-août sont venues apporter l'eau nécessaire pour produire des raisins de belle qualité, gorgés de sucre et d'arômes.

ACCORDS METS & VINS :

Ce vin peut accompagner des apéritifs raffinés avec des tapas à base de tapenade ou de brandade de Nîmes mais accompagnera aussi des plats principaux comme des rougets et une polenta aux épices, des filets de maquereaux farcis aux deux citrons, ou du poulet grillés marinés au gingembre.

DISTINCTIONS :



Grenache Noir



Robe groseille aux reflets irisés et brillants.



Le nez est fruité, avec des notes de griottes, de fraise et d'orange sanguine, puis révèle des notes florales dans un second temps avec une touche de fleur d'oranger.

Une attaque sur la fraîcheur puis un milieu de bouche rond et harmonieux, avec une belle complexité et une longueur remarquable.



Vendanges manuelles, refroidissement des raisins, courte cuvaison de 12h à 24h avant saignée et pressurage lent et doux.



Fermentation alcoolique à basse température (14-16°C) et bâtonnages régulier. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve inox pendant 6 mois.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

2 à 5 ans