



TAVEL ROSÉ LUNAR APOGÉ

Cépages : 50% Grenache, 20% Cinsault, 15% Clairette, 15% Syrah

Age moyen du vignoble : 50 ans

Sols : terroir de lauzes

Pourcentage alcoolique : 13 %

SO2 total : 40-60 mg/L

Vinification : vendanges de nuit pour éviter l'oxydation et les températures élevées. Une longue macération de 24 à 36 heures extrait les arômes primaires des raisins. Une fermentation régulée à 21° permet aux levures indigènes d'exprimer leurs productions.

Après soutirage, un bâtonnage sur lies fines vient extraire le glycérol nécessaire à envelopper les arômes fruités.

Oeil : robe rose profonde

Nez : arômes de fruits rouges vifs

Bouche : notes de fruits rouges, longueur persistante et élégante avec un bon équilibre acidité/rondeur

Accord mets-vins : à déguster tout au long de l'année, de l'apéritif au dessert, avec une dorade en papillote, un tian de légumes, des tajines et sur des plats épicés.

Service : 14-16°C

Certifications : ECOCERT, DEMETER, NOP, BIOSUISSE

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers

4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel : 0033 (0)4 66 82 62 94 - Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio





TAVEL ROSÉ LUNAR APOGÉ

Grape varieties: 50% Grenache, 20% Cinsault, 15% Clairette, 15% Syrah

Average age of the vines: 50 years

Soil type: *lauzes*

Alcohol percentage: 13 %

Total SO₂ : 40-60 mg/L

Vinification: we harvest at night to prevent oxidation and exposure to high temperatures followed by a long maceration period of 24 to 36 hours to extract the grapes' primary aromas. Fermentation is maintained at a temperature of 21°C (70°F), enabling the natural yeasts to fully express.

Following racking, the fine lees are stirred to extract the glycerol needed to enhance this wine's fruit-filled aromas.

Eye: deep pink colour

Nose: soft red fruit aromas

Palate: red fruit aromas, lingering and elegant taste with a well balanced roundness and acidity

Wine & food pairing: to be drunk all year round, from aperitif to dessert. Pairs well with cooked fish, mediterranean and spicy food, tagine and dessert

Service : 14-16°C (57-60°F)

Certifications: ECOCERT, DEMETER, NOP, BIOSUISSE

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers

4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel : 0033 (0)4 66 82 62 94 - Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio

