



TAVEL ROSÉ DOMAINE DES CARABINIERS

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

Age moyen du vignoble : 50 ans

Sols : terroir de lauzes

Pourcentage alcoolique : 13 %

SO2 total : 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 cuisines épicées.

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

