



### TAVEL ROSÉ FRUIT DE LUNE

**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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)





### TAVEL ROSÉ FRUIT DE LUNE

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

**Average age of the vines:** 50 years (41 hL/ha)

**Soil type:** *lauzes*

**Alcohol percentage:** 13 %

**Total SO<sub>2</sub> :** 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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)

