



# DOMAINE DE LA MORDORÉE

## **Appellation : TAVEL**

Cuvée : la Dame rousse

Millésime : 2018

Couleur : rosé

Surface : 10 Ha.

Rendement : 42 Hl/Ha.

Age des vignes : 40 ans

## CÉPAGES :

Grenache 60 %

Cinsault 10%

Syrah 10 %

Mourvèdre 10%

Clairette 5%

Bourboulenc 5%

**Terroir** : assemblage de plusieurs terroirs : galets roulés, lauzes calcaires et sablonneux.

**Vinification** : éraflage à 100%, macération à froid suivit d'un contrôle des températures.

**Fermentation** : à 18°C

*Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine*

## Dégustation :

**Robe** : rosé avec des reflets bleutés.

**Arômes** : très fruités (fraise, cerise, groseille, pamplemousse rose et mandarine) floraux, délicats, de roses anciennes.

**En bouche** : rond et frais.

**Accords** : poissons, viandes blanches, crustacés, plats épicés, orientaux et asiatiques, soupe au pistou, bouillabaisse, terrine de lapin, blanquette de veau.

**Température de service** : 12° C

**Potentiel de garde** : 1 à 5 ans

