

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Tavel

Notre vin est issu de vignes cultivées sur des sols sablonneux, légers et filtrants recouverts de galets roulés.

Millésime : 2023

Couleur : Rosé

Non disponible à la vente en ligne

TAVEL

Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

L'hiver et le printemps ont été plus frais que les derniers millésimes et marqué par le retour des pluies. Le joli mois de mai a permis que la floraison se déroule idéalement et le soleil de juin a séché et réchauffé les vignes. Les raisins ont gagné en maturité en douceur, avec des nuits fraîches. Août et ses températures caniculaires ont accéléré les processus de maturation, les raisins ont acquis rapidement toutes les qualités nécessaires pour faire de belles cuvées.

ACCORDS METS & VINS :

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