



TAVEL 2022 " LES AMANDINES " D. AMIDO *

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 60% grenache, 30% cinsault, 10% syrah



Note de dégustation :

Couleur, reflets rose violacés intense.
Nez dominé par des arômes de fruits rouges (groseilles, cerises...)
Bouche souple, ample et riche mais gardant une belle fraîcheur et un parfait équilibre. On retrouve des notes de fruits rouges plaisantes durant la finale longue et savoureuse.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrées légères (salades composées, ...) ou viande blanche et rouge grillée.

Commentaires du sommelier :

Amandine et Antoine Berthaut incarnent bien cette nouvelle vague de vignerons dynamiques et talentueux en vallée du Rhône. Leur Tavel est un vin complet, riche et ample, typique de l'appellation, qui n'oublie pas la fraîcheur et le juste équilibre, signe des plus grands.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

