



TAVEL 2023 " LES GOURMANDINES " D. AMIDO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : Grenache, Cinsault, Syrah



Note de dégustation :

Belle couleur rose violacée et assez soutenue pour un rosé. Nez gourmand, riche en arômes de fruits rouges (cerises, fraises, framboises). Savoureux au palais, ce rosé doté d'une belle concentration, possède cependant une fraîcheur et un caractère aérien rare sur l'appellation Tavel. Un grand équilibre pour ce vin de caractère, idéal tout au long du repas.

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrée de scampis, pâtes, pizzas, viandes blanches et rosées

Commentaires du sommelier :

Tavel 2.0 , Les Gourmandines incarne un style différent du stéréotype connu de l'appellation. Voici une version plus légère (mais ça reste un Tavel !), plus fruitée et pleine de charme. Un vin qui saura vous séduire dès l'apéritif ou en accompagnement d'une large variété d'entrée et de plat.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

