



Tavel “Beaurevoir”

Le cépage

Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette et Bourboulenc.

Grape variety

Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Clairette and Bourboulenc.

Le sol

Il est composé de cailloutis calcaires et d'argiles rouges.

Soil

The soil is made up of chalky gravels and red clays.

La vinification

La vinification est traditionnelle. La macération dure entre 24 et 36 heures et est suivie de la saignée (il s'agit de la séparation entre le jus et les parties solides).

Vinification

The vinification is performed in the traditional way. The maceration lasts between 24 and 36 hours and is followed by bleeding (this is the separation between the free-run juice and the solid parts).

L'élevage

La mise en bouteille se fait au printemps après un élevage en cuves.

Maturing

The wine is aged in vats and is bottled in spring.

La dégustation

Robe : belle robe avec quelques reflets rubis foncés.

Nez : fruits mûrs, griotte, grenadine.

Bouche : rond, harmonieux, puissant avec beaucoup de fruits rouges à noyaux (cerise...).

Tasting

Colour: beautiful colour with deep ruby lights.

Nose: ripe fruits, morello cherry, grenadine.

Palate: round, harmonious, powerful with red stone fruits (cherry...).

