Tavel Trésor des Sables



Druvorna till Trésor des Sables kommer från sandjordar i Tavel. Det ger en elegant, fruktig Tavel som också är den av de tre som mognar tidigast och alltså lämpar sig bäst tidigt på rosésäsongen.

ART.NR	7700301
TYP	Rosévin
PRODUCENT	Les Vignerons de Tavel
LAND	Frankrike
URSPRUNG	Tavel
DRUVA	Grenache (58%)Cinsault (11%)Clairette (5%)Picpoul (5%)Bourboulenc (5%)Mourvèdre (4%)Carignan (4%)Syrah (4%)
ÅRGÅNG	2023
PASSAR TILL	Fisk, Grönsaker, Kyckling, Skaldjur
STORLEK	750 ml
ALKOHOLHALT	14,5%
ANTAL PER KOLLI	12 flaskor

179 SEK

Karaktär

Frisk, elegant och fruktig med inslag av jordgubbar, röda vinbär, örter och grape.

Vinifikation

Skalen macererar med musten i mellan 48 och 72 timmar innan musten pressas. Därefter jäser vinet vid låga tempraturer (13-14 grader) i 10 till 15 dagar. Slutligen blandas det frirunna vinet med pressvinet och vilar sedan kort tid på ståltank innan buteljering.