Tavel ”Roc Epine” – Domaine Lafond

Tavel ”Roc Epine” – Domaine Lafond

Producteur : Les 21 parcelles de Tavel du domaine sont plantées sur des sols et sous-sols très différents, chacun amenant ses particularités.

L’assemblage de ces différents terroirs permet de composer un Tavel harmonieux et équilibré. Le vigneron choisit donc son encépagement en fonction des possibilités du terroir. L’extrême diversité des terroirs permet d’optimiser les potentiels qualitatifs de chaque cépage et c’est certainement l’un des facteurs de la complexité des vins du Domaine.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Dégustation : Le TAVEL « DOMAINE LAFOND » se caractérise par une couleur d’un rose tendre très pur. Les arômes dominants sont complexes, fruits rouges et blancs s’associent à des notes florales. Au cours du temps ces arômes fruités évoluent vers des notes plus moelleuses, avec des touches d’épices et de fruits à noyaux, tandis que la couleur s’irise de reflets ambrés. Il dispose, dès la première année, de tous ses arômes mais possède une exceptionnelle potentialité au vieillissement.

Accords : Entrée, mets relevés méditerranéens, grillades, poissons frits, viandes blanches et la volaille, bouillabaisse, cuisine asiatique, fromage.