



DOMAINE JOCELYN RAOUX



Entrée de la Plane
30126 LIRAC FRANCE

TAVEL rosé 2022



Rosé
Appellation : TAVEL



Grenache, Syrah



75cl

Terroir : parcelles sablonneuses avec cailloux blancs calcaires

Vinification:

Rosé de macération entre 24 et 48 heures avec longues fermentations à basse température : 15-18°C

Elevage : En cuve sur lies fines

Dégustation :

- Robe : rose soutenue, reflet rubis
- Nez : frais et aromatique avec des notes de fruits surs-mûris
- Bouche : complexe et ample aux notes de petits fruits rouges (mûre, groseille, fraise écrasée)

Accompagnement : A l'apéritif ou sur des viandes blanches en sauce

Température de service : A déguster bien frais



CONTACT

+33 6 19 15 42 72
contact@domainejocelynraoux.com

Suivez nous

@DomaineJocelynRaoux

