



DOMAINE
LAFOND



ROC-ÉPINE

Vignoble : Grenache blanc 40% - Roussanne 30%
- Clairette 20% - Viognier 10% – Âge moyen des vignes : 40 ans

Géologie : Sables fluviaux

Rendement : 40hl/ha

Climat : Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, TAVEL est situé dans l'axe de la vallée du Rhône. Ensoleillement de 2 700 heures/an en moyenne.

Vinification naturelle : Pressurage direct. Fermentation en levures indigènes. Élevage sur lies fines en cuve inox, avec bâtonnages réguliers. Peu ou pas d'ajout de sulfite selon le millésime.

Mise en bouteille : Mi-février, afin de préserver au maximum la fraîcheur et l'énergie du vin

DOMAINE LAFOND

Roc-Épine

François et Jean-Baptiste LAFOND – Propriétaires récoltants – Route de Vignobles 30126 TAVEL

Tél. : 00 33 (0) 4 66 50 24 59 | Fax : 00 33 (0) 4 66 50 12 42 | E-mail : lafond@roc-epine.com | www.domaine-lafond.com