



# DOMAINE LAFOND



## TAVEL « Roc-Epine »

**CÉPAGES :** Grenache 60%, Cinsault 20%, Syrah 20%.

**NATURE DU SOL :** Trois formations géologiques calcaires, légères et filtrantes ; sable fluviatile et galets roulets ; cailloutis calcaires et argile rouge ; argile rouge et galets quartziques.

**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.

**VENDANGES :** Le raisin est ramassé à la machine et à la main, dans un but qualitatif : les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation.

**MÉTHODE DE VINIFICATION :** Egrappage à 100%, puis macération de 48 heures entre 8°C et 10°C, afin d'obtenir une couleur plus intense, davantage d'arômes et plus de concentration. Les deux étapes qui suivent sont le pressurage et la fermentation à basse température (16 à 20°C) pendant 8 à 10 jours.

**BOUQUET :** Le TAVEL « Roc-Epine » 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.

**CONSERVATION :** Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité.

DOMAINE LAFOND

*Roc-Epine*

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](mailto:lafond@roc-epine.com) | [www.domaine-lafond.com](http://www.domaine-lafond.com)