

DOMAINE DE TAVERNEL

Pont Neuf VPD du Gard, biologique 2019

17,65\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

	Code produit	896233
	Prix licencié	15.33\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Indication géographique protégée
	Région	Languedoc-Roussillon
	Sous-région	Gard
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Merlot 40 %
	Cépage(s)	Marselan 25 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 20 %
	Cépage(s)	Syrah 15 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.5
	Fermeture	Liège
	À boire	À boire ou à garder 4 ans suivant le millésime.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Monsieur TAVERNEL, Maire de Beaucaire en 1830 lui donne son nom. « Le Mas de Tavenel » garde le souvenir d'une belle histoire : Frédéric MISTRAL y fit découvrir à ses proches et dédicacer à LAMARTINE le « Livret de Mireille » dans le salon du Mas.

Familial, le Domaine de Tavenel depuis 1925, Pierre AMPHOUX en assure la continuité en 1980 avec l'aide de sa fille Denise COMPAGNE.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur rouge cerise foncé. Nez s'ouvrant sur des notes végétales et épicées. Il est également marqué par des arômes de griotte. Bouche montrant une agréable fraîcheur ce rouge est muni de tannins souples. Sa bouche ample se termine dans une finale assez persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Cabernet-Sauvignon et le Merlot n'étant pas autorisés en Côtières-de-Nîmes, le Pont Neuf doit être

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990
classé en vin de pays.

SELECTIONS
ôENô

ÉLABORATION DU PRODUIT

Certifié biologique

