



# La Cave d'Augustin Florent, 2022, A.O.P Tavel, Vin Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **Vallée du Rhône**

Appellation : **A.O.P Tavel**

Cépages : **Grenache - Syrah - Carignan - Cinsault - Clairette - Picpoul**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**



## La Dégustation

### Température de service

12°-14°

### Robe

La robe est rose brillante et intense.

### Nez

Le nez reflète des notes de fruits des bois, cerise.

### Bouche

La bouche est puissante, fraîche et longue. Finale épicée.

### Accords mets-vins

Apéritif, Fromage, Volaille, Charcuterie

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## La Cave d'Augustin Florent

Située au cœur du vignoble Tavellois et inscrite au « Monuments Historiques », la CAVE DES VIGNERONS DE TAVEL & LIRAC fut créée en 1937 et représente la moitié de l'Appellation Tavel. Soucieuse du respect de l'Environnement, et inscrite dans une démarche de développement durable, la Cave est également labellisée "VIGNERONS ENGAGES". Les vendanges sont menées par des vignerons soucieux de respecter leur environnement et le cahier des charges qualitatif, depuis la taille de la vigne jusqu'à la récolte.