

Tavel « Les Lauses »

FERRATON *f* PÈRE & FILS

TAVEL
APPELLATION TAVEL CONTRÔLÉE

Les Lauses

FERRATON PÈRE & FILS



CEPAGE

Grenache , Syrah , Mourvèdre.

SOL

Les vignobles se situent sur la rive droite du Rhône. Vignes situées sur des cailloutis calcaires et des argiles rouges.

VINIFICATION

Macération d'environ 24 heures. Les températures de vinification sont régulées.

ELEVAGE

En cuves.

DEGUSTATION

Robe : robe rose vif aux reflets saumonés.
Nez : arômes de fruits mûrs (abricots, fraises).
Bouche : vin rond avec une belle structure. Arômes de fruits rouges (fraises, framboises...).

GRAPE VARIETY

Grenache , Syrah , Mourvèdre

SOIL

The vineyards are situated on the right bank of the Rhône. The vines are located limestone soils and soils of red clay.

VINIFICATION

The maceration lasts around 24 hours.
Temperature-controlled vinification.

MATURING

In vats.

TASTING

Colour: intense pink colour with salmon reflects.
Nose: Aromas of ripe fruits (apricots, strawberries).
Palate: round wine with a good structure. Aromas of red fruits (strawberry, raspberries).