



FICHE TECHNIQUE

VIGNOBLE : Grenache 100%. Vignes âgées de 40 ans.

GÉOLOGIE : Sable fluviatile

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 : Ce pétillant a été vinifié à basse température en cuve inox puis mis en bouteille à une densité de 1005. Vinification sans intrant en levure indigène, sans filtration. Il y a peu ou pas d'ajout de sulfite, en fonction des millésimes.

MISE EN BOUTEILLE : Au mois de septembre à 1002 de densité.

