



DAUVERGNE ET RANVIER

## Les Créations



# Domaine Liravel

## Tavel

Le domaine Liravel est l'une des plus petites propriétés de Tavel qui est, cependant, répartie sur plusieurs parcelles et différents terroirs de l'appellation. L'exploitation appartient depuis 2013 par François DAUVERGNE et Jean-François RANVIER. 70% du vignoble a été renouvelé dans les trois années après la reprise et le domaine a été certifié en agriculture biologique avec le millésime 2021.

Le terroir est composé de marnes caillouteuses et de galets roulés sur une matrice sablo-argileuse qui offre un bon compromis résistance à la sécheresse / drainage.

La vendange a été majoritairement éraflée. La macération pelliculaire en cuve a duré 48H et a été suivie d'un débourage à 8° puis d'une fermentation à 15° C. 20% de la cuvée a été élevée en pièces bourguignonnes durant 4 mois.

Cépage majoritaire : Grenache noir

Cépages complémentaires : Mourvèdre – Syrah - Grenache blanc

Cépage minoritaire : Piquepoul

Température de service : 12°C.

Garde : à savourer immédiatement et pourra se garder 4 ans

## Récompenses

2022 : Coup de Cœur Guide Hachette

2024 : 92/100 Bettane-Desseuve – Sélectionné par Vigneron sept 2025



DAUVERGNE ET RANVIER

L'Assemblière, 47 Chemin des Vestides, 30126 Tavel - France

Tél. : +33 (0)4 48 24 00 41

contact@dauvergne-ranvier.com

www.dauvergne-ranvier.com

CRÉER & PARTAGER

