



La Cavale 2016, l'émergence d'un grand vin du Rhône

Vous êtes ici: [Accueil](#) > [Chaud devant!](#) > [Le nectar](#) > [Producteurs](#) > La Cavale 2016, l'émergence d'un grand vin du Rhône

Après cinq ans de travaux dans les vignes et les chais, La Cavale 2016 est le premier grand millésime de ce domaine emblématique du Luberon, créé par Paul Dubrule. Une somme de petits et grands partis pris. Une équipe passionnée aidée par le grand vigneron de **Crozes-Hermitage** Alain Graillot, des choix de viticulture ambitieux (agriculture biologique, emploi de composts, remplacement du labour par des griffons, enherbement)... Les vins de La Cavale convoquent le meilleur pour restituer la magie du Luberon et de ses terroirs en coteaux culminant jusqu'à 300 mètres d'altitude. Le millésime 2016 a produit des vins très « précis », avec un bel équilibre, un joli fruit, une belle intensité colorante et des tanins serrés. La robe de La Cavale 2016 est d'un rouge sombre et d'une belle intensité. Son nez égrène des notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse. Le bois est bien fondu, apportant des saveurs subtilement vanillées. En bouche, la texture est soyeuse. Les arômes s'expriment avec complexité, laissant place à une finale d'une grande longueur. Ouvrez-le en bonne compagnie et en particulier avec un agneau de lait du Luberon rôti au thym, un canard à l'orange ou avec un fondant au chocolat de bonne facture. La Cavale 2016 est disponible chez les cavistes ou à la propriété aux prix de 19,80 € la bouteille et 41,60 € le Magnum.