

TAVEL

ACANTALYS

A.O.C Tavel Acantalys

Le Tavel « Acantalys » est une sélection de trois terroirs (galets roulés, Lauzes, sable)



Le vignoble :

Zone de production: commune de Tavel
Superficie du Vignoble : 200 hectares
Rendement maximum : 44 hl/ha
Age des vignes : 35 ans

Cépages :

Grenache noir (50%, potentiel aromatique et souplesse) - **Cinsault** (15%, finesse et élégance aromatique) - **Clairette** (8%, arômes floraux) - **Picpoul** et **Bourboulenc** (7%, arômes de fleur, vivacité) - **Syrah, Mourvèdre, vieux Carignans** (20%, couleur, richesse et structure).

Vinification :

Tavel est un rosé unique conféré par une vinification qui le différencie complètement de l'ensemble des autres rosés, et qui s'apparente à celle d'un vin rouge : par de longues macération de 48 à 72 heures. Après pressurage, des fermentations de 10 à 15 jours sont conduites à basse température (13°-14°). Il est issu d'un assemblage de jus de goutte qui apporte les arômes, le fruit, la fraîcheur et l'acidité nécessaires, et de jus de presse qui préserve sa richesse, sa structure et sa puissance.

Ce savant assemblage donne naissance à ce vin stylé, **1er Rosé de France**.

Caractères gustatifs :

Œil : vin rosé brillant intense, rubis « œil de perdrix »

Nez : fruits des bois, cerise

Bouche : puissant, corsé, finale épicée, longueur

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 12°C-14°C pour ne pas inhiber les arômes.

Vieillessement maximum : 1 à 3 ans, mais le Tavel doit avant tout se boire jeune.

Accompagne aisément un apéritif dînatoire, un repas (plus qu'une succession de blancs et de rouges) et se révèle particulièrement sur les charcuteries, les mets épicés, indiens, asiatiques, la cuisine Provençale les viandes blanches et les fromages de chèvre secs.

Présentation :

Bouteille de 75 cl, 50 cl et 37,5 cl.

Armoriée : la « Tavelloise » en verre demi-blanc.