

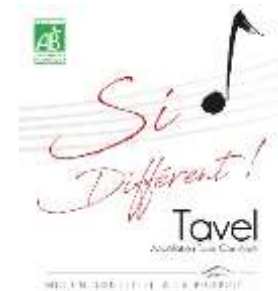


TAVEL

Si Différent

A.O.C Tavel Si Différent

Le Tavel « Si Différent » est issu d'un terroir argilo-calcaire.



Le vignoble :

Zone de production : Commune de Tavel
Age des vignes : 15 ans.
Superficie du Vignoble : 5 hectares
Rendement maximum : 44 hl/ha.

Cépages :

Grenache noir (59%, potentiel aromatique et souplesse) - **Cinsault** (13%, finesse et élégance aromatique) - **Carignan** (9%, couleur) - **Mourvèdre** (8%, structure) - **Syrah** (6%, richesse) - **Clairette** (5 %, arômes floraux).

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.

Nez : fruits des bois, cerise.

Bouche : Ample, puissant, finale épicée, beaucoup de rondeur et de fruit.

Conseils de Dégustation :

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

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

Accompagne aisément un repas (plus qu'une succession de blancs et de rouges), un Canard à l'Orange, un chapon rôti, des mets épicés, asiatiques, des Sushi, un tajine aux amandes, une soupe au Pistou, et des fromages de chèvre secs.

Présentation :

Bouteille de 75 cl.

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