

TAVEL

TRESOR DES SABLES

Terroir de Sable

est issu d'un terroir d'argile et de sable.



Le vignoble :

Zone de production : Commune de Tavel
Age des vignes : 35 ans.
Superficie du Vignoble : 10 hectares
Rendement maximum : 44 hl/ha.

Cépages :

Grenache noir (50%, potentiel aromatique et souplesse) - **Mourvèdre et Syrah** (8%, fruit, couleur et épice) - **Clairette** (12%, arômes floraux) - **Picpoul et Bourboulenc** (4%, arômes de fleur vivacité) - **Carignan** (15%, couleur et structure) - **Cinsault** (11%, finesse et élégance aromatique).

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 profond.

Nez : fruits rouge, fruit blanc

Bouche : puissant, élégance, beaucoup 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) et se révèle particulièrement des mets épicés, asiatiques, un tajine aux abricots, une paella, des magrets de canard et des fromages de chèvre secs.

Présentation :

Bouteille de 75 cl.

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