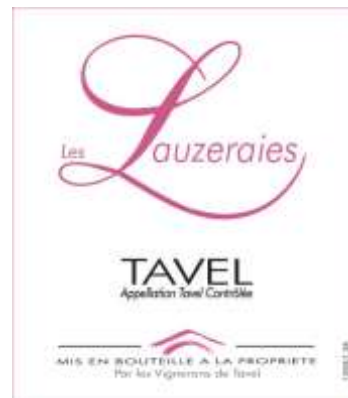


TAVEL

LES LAUZERAIES

A.O.C Tavel Les Lauzeraies

Le Tavel « Les Lauzeraies » est une sélection parcellaire de Lauzes (pierres calcaires).



Le vignoble :

Zone de production : Commune de Tavel
Age des vignes : 35 ans.
Superficie du Vignoble : 30 hectares
Rendement maximum : 44 hl/ha.

Cépages :

Grenache noir (50%, potentiel aromatique et souplesse) - **Cinsault** (20%, finesse et élégance aromatique) - **Clairette** (6%, arômes floraux) - **Picpoul et Bourboulenc** 7%, arômes de fleur vivacité) - **Syrah, Mourvèdre, vieux Carignans** (17%, 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

Nez : Minéral, fruit rouge (cerise, framboise)

Bouche : puissant, corsé, minéral, longueur.

Conseils de Dégustation :

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

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

Accompagne aisément un apéritif dînatoire ou un repas (plus qu'une succession de blancs et de rouges) et se révèle particulièrement sur les mets épicés, asiatiques, des tajines, une Paella des plats Provençaux, ainsi que des viandes blanches et des fromages de chèvre secs.

Distinctions et commentaires :

MEDAILLE D'OR ET D'ARGENT CONCOURS

AGRICOLE PARIS ET ORANGE

WINE SPECTATOR : 89/100

Présentation :

Bouteille de 75 cl et 37,5 cl.

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