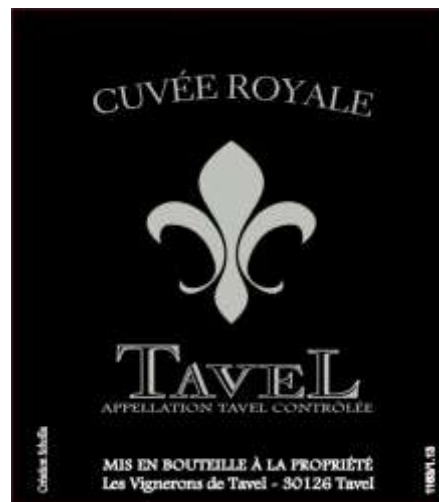


TAVEL CUVÉE ROYALE

A.O.C Tavel Cuvée Royale

Le Tavel « Cuvée Royale » est une sélection parcellaire de galets roulés.



Le vignoble :

Zone de production : Commune de Tavel
Age des vignes : 35 ans.
Superficie du Vignoble : 17 hectares
Rendement maximum : 44 hl/ha.

Cépages :

Grenache noir (50%, potentiel aromatique et souplesse) - **Clairette** (11%, arômes floraux) - **Picpoul et Bourboulenc** (10%, arômes de fleur vivacité) – **Cinsault** (20%, souplesse et arômes) – **Syrah, Carignan** (9%, couleur 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 :

Oeil : vin rosé profond et soutenu.
Nez : prononcé, arômes de fraise et cerise.
Bouche : veloutée, épicée, beaucoup de rondeur et de finesse.

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), une épaule d'agneau, des magrets de canard, un chapon rôti, des mets épicés, asiatiques, des Sushi, un tajine aux amandes, une soupe au Pistou, et des fromages de chèvre secs.

Distinctions et commentaires :

MEDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE PARIS ET ORANGE
COUP DE CŒUR ET 3 ETOILES AU GUIDE HACHETTE
WINE SPECTATOR : 90/100
TROPHEE COMMANDERIE DU MEILLEUR TAVEL

Présentation :

Bouteille de 75 cl et 37,5 cl
Armoriée : la « Tavelloise » en verre demi-blanc.