



Tavel



SITUATION : Sur les coteaux de la rive droite du Rhône, entre le pont d'Avignon et le pont du Gard, l'appellation Tavel a l'originalité de ne produire que des vins rosés.

Notre Tavel vient de parcelles plantées sur les trois terroirs principaux de l'appellation, c'est le secret de sa grande complexité.



VIGNOBLE ET TERROIR : Les vignes produisant notre Tavel ont en moyenne 30 ans d'âge et un rendement d'environ 35 hl/ha. Les parcelles sont situées sur respectivement des sables, des calcaires marneux et des galets roulés. Les vendanges se font de nuit pour garder les raisins le plus frais possible pendant leur transport.



CÉPAGES : Grenache (50%) Cinsault (45%) Syrah (5%)



ELABORATION : Les raisins sont directement pressés et mis en cuves inox régulées entre 14 et 16°C, pour effectuer une fermentation lente et progressive.

La fermentation malo-lactique est bloquée et la mise en bouteille se fait dès la fin d'année après assemblage des différents cépages.



DÉGUSTATION :

Robe d'une belle intensité et une belle brillance typique de l'appellation. Le nez est complexe, avec des arômes de confiture de fraise, rose et framboise écrasée.

La bouche est gourmande avec une pointe de minéralité.



SERVICE ET ACCORDS :

Se déguste à une température de 10°C, en apéritif mais également sur des viandes grillées ou de la cuisine asiatique, été comme hiver.



Find out more
on our website
www.lavau.fr

