

L'appellation Tavel : Entre pont d'Avignon et pont du Gard, sur un terroir panaché de lauzes, de galets, de sable et de cailloutis s'expriment les vins de Tavel. La culture des vignes dans la région remonte au Vème siècle avant JC. Implanté par les Grecs, le vignoble s'est développé avec les Romains. Plus récemment, le romancier Honoré de Balzac disait que c'est un des rares rosés que l'on puisse avantageusement laisser vieillir. C'est en 1936 que Tavel obtient l'AOC et devient le premier rosé de France.

**Création de l'AOC en 1936 | 100 % vins rosés | 904 hectares de vignes | 36 779 hl/ an |
Rendement moyen 41 hl/hectare | 35 % de la production exportée |**



Cépages : Grenache 50%, Syrah 20%, Clairette 10%, Mourvèdre 10%, Bourboulenc 5%, Cinsault 5%



Terroir/Climat : Influence méditerranéenne. 2 700 heures de soleil par an et un vent dominant : le mistral. **Sols :** Coteaux sablonneux et argileux



Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Macération pelliculaire de 24h en cuve, puis assemblage des cépages deux par deux. Fermentation à température contrôlée, entre 17 et 18°C, durant 15 jours

Elevage : 6 mois en cuve inox et béton

Notes de dégustation



Visuel : Belle robe intense aux éclats rouge vif.

Olfactif : Une intensité aromatique portée par des fruits rouges (framboise, cassis) et des épices.

Gustatif : élégance et puissance dans ce vin très équilibré. Une finale en fraîcheur et en subtilité.

Ensemble : Un grand rosé de Terroir.

Consommation : A boire

Durée de conservation : 5-6 ans

Température de service : 12°C à 14°C



Suggestions accords mets/vins : Idéal avec un tian de légumes provençaux, ou des carottes au cumin, des brochettes de crevettes ou gambas grillées au barbecue, un pavé de saumon, un tartare de bœuf.