

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 60 %, Cinsault 15%, Clairette 10%, Syrah 10%, Autres 5%

Beaucoup de vieilles vignes, permettant une concentration des arômes.

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

Sol : Argileux et cailloux.



Âge moyen des vignes : 25 ans env. beaucoup sont de vieilles vignes.

Vinification : C'est un rosé de saignée dont la macération pelliculaire est d'1 nuit. Les températures de fermentation alcoolique sont ensuite contrôlées autour de 18°C.



Elevage : Ce vin est élevé pendant 6 mois environ en cuves inox.

Production annuelle : 50 000 bouteilles env.

Notes de dégustation



Visuel : Robe d'un rose saumon soutenu et très pur.

Olfactif : Notes élégantes florales et fruitées.

Gustatif : Vin fruité et bien structuré. Finesse aromatique en bouche.

Ensemble : Harmonie entre une faible acidité plaisante et un fruit charnu, ainsi qu'une rondeur charmeuse.



Consommation : A boire | **Durée de conservation :** 3 ans env.

Température de service : 12°C à 14°C

Suggestions accords mets/vins : Apprécié en accompagnement d'entrées mais également avec poissons, charcuterie, viandes grillées. Très bel accord avec les tomates farcies, les tartes aux poivrons et le carré de porc aux herbes.