

TAVEL

AUTREMENTAVEL 2019



Terroir

Colluvions argilo-calcaires
Vignoble mené en Agriculture Intégrée



Dégustation

Robe rose clair saumonée. Nez thiolé, fruité, intense, aux arômes d'agrumes. Attaque souple, léger et tonique en bouche, aux jolis arômes croquants et intenses. Finale parfumée, épicée, fraîche. Belle cuvée de style moderne, pour apéritif et mets estivaux. Plus facile d'accès que ses aînés, ce Tavel nouvelle génération se veut un rosé estival, à la structure fine et élégante.



Encépagement

Grenache 65% Cinsault 32% Clairette 3%



Vinification

Vendange soigneusement triée et éraflée, en légère sous maturité
Macération pelliculaire d'une nuit, à froid
Pressurage des baies
Assemblage des jus de saignée et de presse
Débourbage à froid au bout 24h
Fermentation alcoolique de 10-15 jours
Elevage en cuverie inox pendant 5 mois
Opérations thermorégulées à 17°C pour extraire une palette aromatique fine et fruitée
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins, pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille



Service et Potentiel de garde

Entre 8 et 10°C
Garde de 1 à 2 ans



Accompagnement

Le compagnon idéal de vos apéritifs entre amis, ou d'une salade en terrasse, antipasti, finger food, apéritif dînatoire



Distinction

Wine Advocate : 90 pts (2017)
1* Guide HACHETTE (2016)