

TAVEL

LES VIGNES D'EUGENE 2018



Terroir

Terres blanches à base de colluvions calcaires
Vignoble mené en Agriculture Intégrée



Dégustation

Vin riche et ample en bouche, avec des notes épicées, caramel, vanille, poivre, finale épicée.
Sa longueur en bouche est hors du commun pour un rosé.



Encépagement

Grenache 45% Clairette 30% Syrah 25%



Vinification

Sélection parcellaire des plus vieilles vignes de la propriété (80-85 ans)
Récolte à maturité avancée
Vendange soigneusement triée et éraflée
Macération pelliculaire à froid de 48h
Pressurage des baies
Assemblage des jus de saignée et de presse
Fermentation alcoolique sur bourbes d'environ 20 jours (levures indigènes)
Fermentation malolactique pour amener plus de rondeur et de gras
Pour 1/3 du volume : en barrique ancienne, fermentations alcoolique et malolactique suivi de l'élevage
Pour 2/3 du volume : en cuverie béton, fermentations alcoolique et malolactique suivi de l'élevage
Elevage de 1 à 1.5 ans et assemblage des tiers juste avant mise en bouteilles
Opérations thermorégulées à 19°C pour extraire une palette aromatique fine et fruitée et garantir richesse et structure
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 12 et 14°C
Garde jusqu'à 5 ans, voire plus



Accompagnement

Epaule d'Agneau confite, Tajine, Canard, Fromage
Un Tavel plus hivernal



Distinction

Bettane & Desseuve : 14/20 (2016 : *Un vin étonnant développant des arômes de fruits à l'eau de vie : un vrai rosé de gastronomie*)
Bettane & Desseuve : 14.5/20 (2011 : *Un assemblage 40% Grenache 40% Clairette 20% Syrah, vieilli un an et demi en cuve. Le vin surprend par ses notes caramélisées, sa minéralité et sa texture presque tannique en bouche.*)

