

TAVEL

LES VIGNES D'EUGENE 2022



Terroir

Terroir de sable
Vignoble en Agriculture biologique



Dégustation

Vin riche et ample en bouche, sur les fruits rouges, fraise confiturée, avec des notes épicées. Longueur en bouche hors du commun pour un rosé.



Encépagement

Grenache 50% Clairette 25% Syrah 25%



Vinification

Levures indigènes - Sulfitage minime à la mise, uniquement

Sélection parcellaire des plus vieilles vignes de la propriété (80-85 ans)
Récolte à maturité avancée
Vendange soigneusement triée
Co-macération pelliculaire de 48h : Grenache et Clairette éraflés, Syrah en grappes entières
Soutirage du jus de saignée
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
Elevage de 6 mois : 50% ovoïde, 30% demi-muids et 20% barrique
Assemblage 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
En bouteille BG teintée et Bouchon biosourcé



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 Automnale et hivernal



Distinction

Sélection Rosés Le Monde des Vins (24/06/23) : Millésime 2022 "arôme vineux d'une classe folle ... longueur formidable ... un vrai vin taillé pour la gastronomie"

Bettane & Desseauve : 14/20 (2016 : *Un vin étonnant développant des arômes de fruits à l'eau de vie : un vrai rosé de gastronomie*)
Bettane & Desseauve : 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.*)