

# TAVEL

## LES VIGNES D'EUGENE 2023



### 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 1 an sous ovoïde  
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.*)