

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.



Encépagament

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.