



VALLEE DU RHÔNE



TAVEL ROSE

Surface : 800 hectares.

Appellation : Tavel

Localités : Tavel dans le département du Gars

Nature du sol : sable, galets, cailloutis calcaires.

Cépage : grenache et syrah.

Vendanges : mécaniques

Vinification : traditionnelle

Élevage : en cuves



Histoire

Déjà réputé au XIIIème siècle, le Tavel était très apprécié par Philippe le Bel et plus tard par Louis XIV, Balzac et Mistral. Il est considéré comme le plus grand vin rosé de France.



Terroir

Trois formations géologiques calcaires, légères et filtrantes composent le sol : sable fluviatile et galets roulés, cailloutis calcaires et argile rouge, argile rouge et galets quartziques.



Vin

- Robe : couleur rose foncée.

- Nez : arômes très fruités à dominante groseille.

- Bouche : très fraîche avec beaucoup de fruits rouges et finale persistante.



Accord mets et vin

A boire jeune, mais il peut vieillir jusqu'à 5 ans. C'est un vin provençal qui met tout particulièrement en valeur les plats méridionaux et qui a le grand mérite de pouvoir assurer tout un repas.

Servir frais, entre 12 et 14°.