



Tavel Perle de Culture



LE DOMAINE

Notre domaine est une maison familiale d'une quarantaine d'hectares bâtie sur des Terroirs d'exception : Tavel et Lirac.

LE TERROIR

Le vignoble est situé sur des terrasses de galets roulés sablonneuses et argileuses, lauzes blanches et sables (les trois terroirs de l'Appellation Tavel).

L'ENCEPAGEMENT

Grenache, Cinsault, Syrah et Mourvèdre

LE CLIMAT

De type méditerranéen avec des hivers doux et des étés très chauds. Notre région est marquée par la présence du mistral, un vent de couloir de nord-ouest à nord, très froid en hiver et chaud en été, qui chasse l'humidité et assaini le vignoble.

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Perle de Culture est le fruit de notre volonté de recueillir le jus du terroir exceptionnel de 'Vallongue'. Chaque parcelle de vignes a été ramassée à date optimale. C'est ainsi, que couche après couche, comme se constitue une perle par sédimentations successives, que notre cuvée Perle de Culture est née.

ACCORDS ET VIEILLISSEMENT

Au nez, cette cuvée évoque une large palette aromatique allant des fruits rouges aux fruits exotiques comme les notes de coco ou encore de vanille. Sa dégustation révèle le fruit qui s'est gravé dans la matière, le soyeux et la douceur de sa texture évoquent la rondeur des courbes du bijou.

Perle de Culture s'apprécie à l'apéritif et accompagne à merveille la cuisine asiatique (les saveurs sucrées, salées et épicées), créole et indienne.