



Tavel Le classique



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

Notre Tavel 2014 fut obtenu grâce à une courte macération à froid (d'environ 24 heures). Celle-ci nous permet d'extraire un maximum d'arômes et d'obtenir sa belle couleur rubis. La fermentation alcoolique s'est faite à basse température (entre 13° et 18°C). Les cépages ont été vinifiés séparément avec le plus grand soin, ils apportent chacun leur typicité : le Grenache apporte gras et fruité ; le Cinsault finesse et longueur ; la Syrah et le Mourvèdre enfin, outre une belle couleur et des parfums de fruits rouges donnent en s'épanouissant lentement une belle longévité au vin.

ACCORDS ET VIEILLISSEMENT

En été, notre Tavel s'apprécie frais à l'apéritif. Il accompagne à merveille les viandes blanches et les fromages frais et met tout particulièrement en valeur les spécialités provençales (Brandade, tapenade, etc.), la cuisine provençale et asiatique. Pour apprécier au mieux les qualités de notre Tavel, il est recommandé de le servir entre 12° et 14°C