

Tavel

Appellation Tavel contrôlée

SINGULIERS PLURIELS

2019

LES CARTES EN MAINS

La nature

Les sols sont à dominante calcaire, très filtrants. Deux cépages dominent : grenache noir et cinsault, mais sans exclure huit autres autorisés. Tavel - c'est unique dans la vallée- ne produit que des vins rosés... mais de table et depuis 1936 !

La main de l'homme

Le climat et en particulier l'influence du mistral font de Tavel des vins précurseurs dans l'abandon des pesticides. Conduite de la vigne adaptée pour faire face au stress hydrique.

Caractère et potentiel

Attention : Rosé de gastronomie ! Les vins de Tavel sont dotés d'une puissance et d'une structure aromatique qui les destinent à la table. Leur couleur prononcée « œil de perdrix » les distingue de leurs cousins de Provence. Gras et puissance alcoolique soutiennent une palette complexe d'arômes.

NOTRE AMBITION

Vision

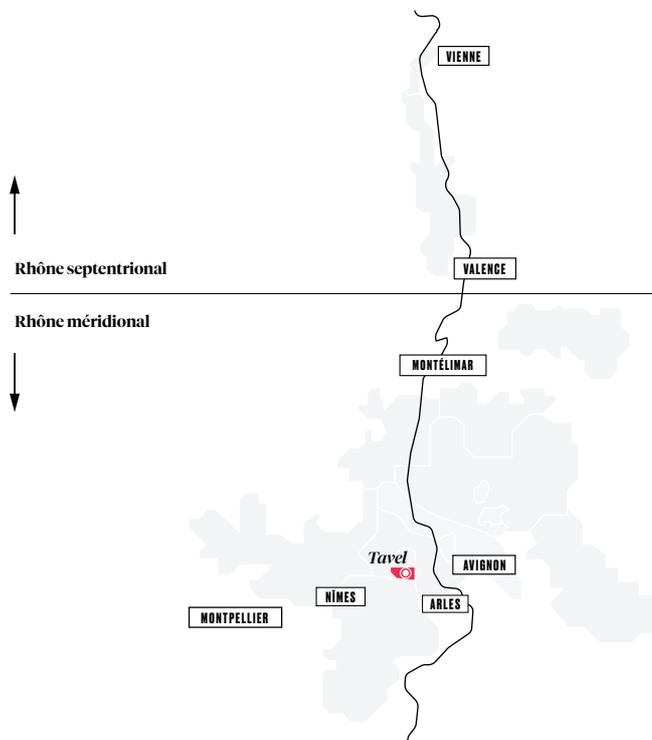
Edouard Guérin : « Maîtriser la puissance alcoolique et rechercher la typicité du terroir, son caractère affirmé préservé. Nous nous appuyons sur des vendanges déclenchées juste avant toute surmaturité, en passant en priorité les cinsaults qui évoluent plus rapidement. »

Effet recherché

Gagner en finesse au détriment de la puissance, élargir la palette aromatique en recherchant davantage de complexité pour multiplier les accords avec une gastronomie de tempérament.

En dégustation

« Un vin qui se mange ! Belle rondeur et puissance singulière pour un Rosé... Mais on est à Tavel ! Le fruit est bien maîtrisé, la fraîcheur est là. Un joli final sur une pointe d'amertume. »



A retenir :

- En rive droite et très sudiste
- Puissance aromatique
- Vineux et charnu
- Influence garrigue et Camargue
- Large palette d'accords

Type de sol : Sable, calcaires marneux et calcaires dur de l'Urgonien

Cépages : Grenache, cinsault, clairette, mourvèdre, bourboulenc, picpoul, syrah

Accords : Cuisine méditerranéenne, épicée, tapas, jusqu'à en dessert aux fruits

T° de service : 8-12°C

Garde : 1-2 ans

