

# LES VIGNERONS DE TAVEL

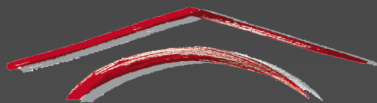
*Depuis 1937*



Laure MICHEL-POISSON  
Directrice commerciale

[l.poissonmichel@cavedetavel.com](mailto:l.poissonmichel@cavedetavel.com)

# AVEL



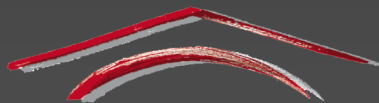
# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*



NOTRE HISTOIRE





# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*





# NOS AOC TAVEL SELECTIONS PARCELLAIRES

## CUVÉE ROYALE



## LES LAUZERAIES



## CUVÉE TABLEAU



# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*

## NOS ASSEMBLAGES



TAVEL  
« SOL'ACANTALYS »



TAVEL « DIFFERENT »  
*Issu de l'agriculture  
biologique*

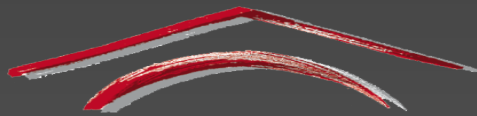
# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*

## LA VINIFICATION EN ROSE:







# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*

## AOC LIRAC LES HAUTS D'ACANTALYS



Grenache blanc, Viognier



Clairette, Bourboulenc



Grenache noir, Syrah



Carignan et Mourvèdre



# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*

## AOC COTES-DU-RHONE AOC COTES-DU-RHONE VILLAGES



Vins de terroir, par excellence





LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*

## IGP VINS DE PAYS D'OC ET DU GARD

Découvrez notre gamme: 'LES ACANTHES'



Pour des  
plaisirs simples !



# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*

## BIB

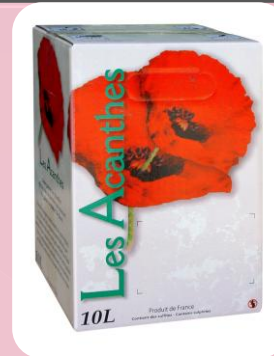


**CÔTE -DU-RHÔNE  
SOL'ACANTALYS  
ROUGE  
5L et 10 L**



**IGP VIN DE PAYS  
D'OC MERLOT  
5L et 10 L**

**VIN DE TABLE  
ROUGE  
5L et 10 L**



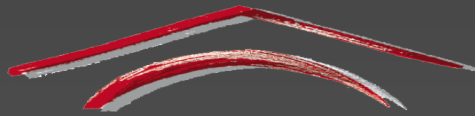
**VIN DE TABLE  
BLANC  
5L et 10 L**



**IGP VIN DE PAYS  
DU GARD  
ROSÉ  
5L et 10 L**

**VIN DE TABLE  
ROSÉ  
5L et 10L**





# LES VIGNERONS DE TAVEL

*Depuis 1937*

## NOTRE CAVE



LES VIGNERONS DE TAVEL  
*Depuis 1937*



**TAVEL**  
Cuvée Royale

A.O.C. Tavel Cuvée Royale  
Le Tavel «Cuvée Royale» est une  
«Garde Réserve» de...  
Garde Réserve (servez après 18°C)

**Le vignoble :**  
Zone d'appellation contrôlée de Tavel  
Superficie de vignes : 110 hectares  
Superficie exploitée : 40 hectares

**Cépages :**  
Grenache noir, Côt, Cabernet sauvignon et  
Syrah. C'est un vin, puissant et structuré.  
Cuvée d'exception, 100% viticole de France.

**Vinification :**  
Mûrissement en cuve sous voûte pendant  
12 à 18 jours. Pressurage à froid. Filtration  
sur finesse. Assemblage de la cuvée de  
base et de la cuvée de réserve. Mise en  
bouteille à 13°C. Vinification en France.

**Caractéristiques gustatives :**  
Vin, rouge, de couleur rubis. Nez, puissant,  
avec des notes de cerise, de framboise, de  
framboise, de vanille et de cacao.

**Contrôle de l'authenticité :**  
Température de service : 16° pour un vin  
à boire, 18° pour un vin de garde. Le vin  
de Tavel est un vin de garde. Il est  
conseillé de le servir à 18°C. Le vin de  
Tavel est un vin de garde. Il est conseillé  
de le servir à 18°C. Le vin de Tavel est  
un vin de garde. Il est conseillé de le  
servir à 18°C.

**Distributeurs et importateurs :**  
MOULIN DE LA VIGNE - 13000 TAVEL  
DE FRANCE - AVIGNON - FRANCE  
DISTRIBUTION : LES VIGNERONS DE TAVEL  
13000 TAVEL - FRANCE  
TAVEL - FRANCE

Route de la Comédie - 13000 Tavel - France  
Tel : 04 91 91 11 11 - Fax : 04 91 91 11 11  
Site : www.lesvigneronsdeTavel.com  
E-mail : contact@lesvigneronsdeTavel.com

## Nos fiches techniques sont à votre disposition

