

LES VIGNERONS DE TAVEL

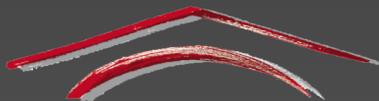
Depuis 1937



Laure MICHEL-POISSON
Directrice commerciale

l.poissonmichel@cavedetavel.com

AVEL

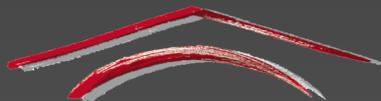


LES VIGNERONS DE TAVEL

Depuis 1937



NOTRE HISTOIRE



LES VIGNERONS DE TAVEL

Depuis 1937



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

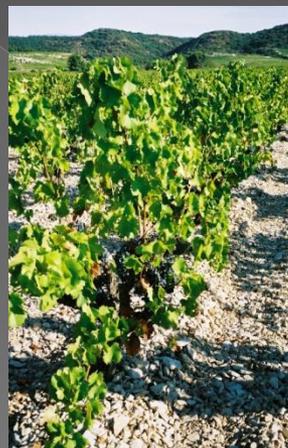
Wine Spectator
www.winespectator.com

NOS AOC TAVEL SELECTIONS PARCELLAIRES

CUVÉE ROYALE



LES LAUZERAIES



CUVÉE TABLEAU



LES VIGNERONS DE TAVEL

Depuis 1937

NOS ASSEMBLAGES



TAVEL
« SOL'ACANTALYS »



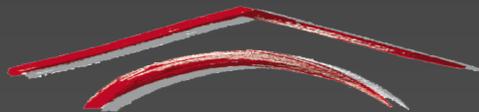
TAVEL « DIFFERENT »
*Issu de l'agriculture
biologique*

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

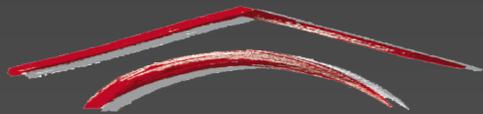


Grenache noir, Syrah



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

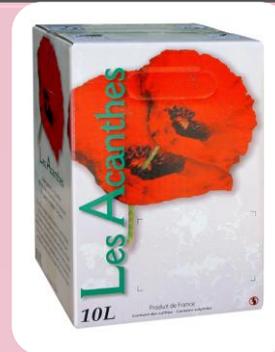


**CÔTE -DU-RHÔNE
SOL'ACANTALYS
ROUGE
5L et 10 L**



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

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

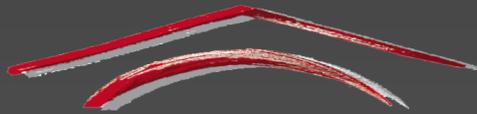


**VIN DE TABLE
BLANC
5L et 10 L**



**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 «Cuvée traditionnelle».
Guide Rhône (livret anglais gratuit)

Le vignoble :
Zone d'appellation contrôlée de Tavel. Sol de cailloux, calcaire et tuffes. Climat méditerranéen. 11 communes. Superficie totale : 400 ha.

Cépages :
Grenache noir, Côt, pinot noir et cabernet et cabernet franc. Cuvée de réserve : 100% grenache noir.

Vinification :
Maturé en fût pendant 18 mois en présence de la fleur de soufre. Le vin est élevé en fût pendant 18 mois. Le vin est élevé en fût pendant 18 mois. Le vin est élevé en fût pendant 18 mois.

Caractéristiques gustatives :
Blanc, sec, sans alcool résiduel. 100% grenache noir. 100% grenache noir. 100% grenache noir.

Conditions de dégustation :
Température de service : 10° pour un vin blanc, 12° pour un vin rouge. 10° pour un vin blanc, 12° pour un vin rouge.

Distributeurs et importateurs :
MOULIN DE LA VIGNE - 13000 TAVEL - FRANCE
04 91 22 22 22

Route de la Comédie - 13110 Tavel - France
Tel : 04 91 22 22 22 - Fax : 04 91 22 22 22
Site : www.lesvigneronsdeTavel.com
E-mail : contact@lesvigneronsdeTavel.com

Nos fiches techniques sont à votre disposition

