

LES VIGNERONS DE TAVEL  
Depuis 1937

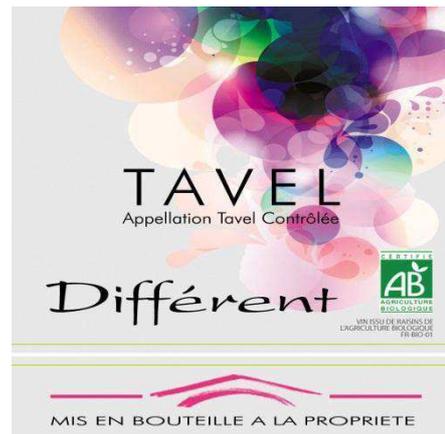


## TAVEL

### Différent

#### A.O.C Tavel Différent

Le Tavel « Différent » est issu d'un terroir argilo-calcaire.



#### Le vignoble :

Zone de production : Commune de Tavel  
Age des vignes : 15 ans.  
Superficie du Vignoble : 5 hectares  
Rendement maximum : 44 hl/ha.

#### Cépages :

**Grenache noir** (59%, potentiel aromatique et souplesse) - **Cinsault** (13%, finesse et élégance aromatique) - **Carignan** (9%, couleur) – **Mourvèdre et Syrah** (8%, structure et richesse) - **Clairette** (5 %, arômes floraux) - **Picpoul et Bourboulenc** (6%, arômes de fleur vivacité).

#### Vinification :

Tavel est un rosé unique conféré par une vinification qui le différencie complètement de l'ensemble des autres rosés, et qui s'apparente à celle d'un vin rouge : par de longues macération de 48 à 72 heures. Après pressurage, des fermentations de 10 à 15 jours sont conduites à basse température (13°-14°). Il est issu d'un assemblage de jus de goutte qui apporte les arômes, le fruit, la fraîcheur et l'acidité nécessaires, et de jus de presse qui préserve sa richesse, sa structure et sa puissance. Ce savant assemblage donne naissance à ce vin stylé, **1er Rosé de France**.

#### Caractères gustatifs :

**Œil** : vin rosé brillant intense.

**Nez** : fruits des bois, cerise.

**Bouche** : léger puissant, finale épicée, beaucoup de fruit.

#### Conseils de Dégustation :

**Température idéale de service** : 12°C-14°C pour ne pas inhiber les arômes.

**Viellissement maximum** : 1 à 3, mais le Tavel doit avant tout se boire jeune.

**Accompagne** aisément un repas (plus qu'une succession de blancs et de rouges), un Canard à l'Orange, un chapon rôti, des mets épicés, asiatiques, des Sushi, un tajine aux amandes, une soupe au Pistou, et des fromages de chèvre secs.

#### Distinctions et commentaires :

**MEDAILLE D'OR CONCOURS DES VINS BIO**

#### Présentation :

Bouteille de 75 cl.

Armoriée : la « Tavelloise » en verre demi-blanc.