

Tavel

Cuvée Laurent

Le Roi Philippe le Bel avait fait du Tavel sa boisson favorite, imité ensuite par les papes d'Avignon. La notoriété de celui qu'on nomma le « roi des rosés » ne s'est jamais démentie. D'ailleurs l'AOC Tavel a été obtenue très tôt, en 1936.



Assemblage

Ce vin provient d'une parcelle où sont plantés de multiples cepages : Grenache, Clairette, Carignan et Cinsault



Terroir

Issu du plateau de l'appellation, le terroir est connu pour ses galets roulés. Un sol siliceux et pauvre, des terres rouges où seule la vigne est capable de pousser dans ces conditions extrêmes.



Vinification

Macération pré fermentaire à froid de 24 heures avant le pressurage afin d'obtenir un jus d'une couleur soutenue, typique du vin de Tavel. Fermentation à 16°C pendant une dizaine de jours, élevage en cuves sur lies fines.



Dégustation

- **Robe** : soutenue et brillante
- **Nez** : petits fruits rouges frais, framboise, cerise, fraise
- **Bouche** : ronde, du gras et de la puissance pour ce vin dont l'équilibre aromatique est remarquable.



Accords mets/vins

Peut être apprécié avec des plats asiatiques ou des plats sucrés-salés.



Température de service : 10-12°C



Evolution

A déguster sur sa fraîcheur ou durant l'année suivante.