



## Terroir

- **Vignoble :** terroirs situés sur la commune de Tavel, dans le département du Gard sur la rive droite du Rhône.
- **Sols :** trois formations géologiques calcaires, légères et filtrantes ; sable fluviatile et galets roulés ; cailloutis calcaires et argile rouge ; argile rouge et galets quartziques.
- **Climat :** typiquement méditerranéen, pluviométrie réduite, ensoleillement moyen 2700 heures en moyenne par an, vent dominant, le mistral..
- **Histoire :** le roi Philippe le Bel en avait fait sa boisson favorite, imité en cela par les papes d'Avignon. La notoriété de celui qu'on nomma "le roi des rosés" ne s'est jamais démentie. L'Appellation Locale "Tavel" a été obtenue par décret en 1936.

## Élaboration

- **Superficie en production\* :** 933 ha, production annuelle : 38933 hl ; rendement de base : 48 hl/ha.
- **Encépagement :** Grenache, Cinsault 15% maximum, Clairette blanche et rose, Picpoul, Calitor, Bourboulenc, Mourvèdre, Syrah et Carignan 10% maximum.
- **Taille :** soit en gobelet avec des coursons à 2 yeux maximum en plus du bourillon, soit en cordon de Royat à 6 coursons et à 2 yeux maximum en plus du bourillon.
- **Vinification :** macération à froid de 12 à 24 heures. Pressurage et assemblage des jus de goutte et des jus de presse. Fermentation alcoolique de 8 à 10 jours entre 18° et 20°. Fermentation malo-lactique non systématique en fonction de l'expression recherchée. Titre alcoolique volumique naturel minimum : 11%.

## Dégustation & consommation

- **A l'œil :** couleur rosée très pure qui évolue vers une nuance d'orangé, couleur "crête de coq" !
- **Au nez :** les parfums complexes de fruits rouges évoluent vers des notes moelleuses de fruits à noyau et d'amandes grillées notamment.
- **En bouche :** rondeur en bouche, puissance aromatique se terminant par des pointes épicées lorsqu'il est servi très frais.
- **A table :** il peut très bien accompagner sans fausse note tout un repas. Il excellera bien entendu avec des plats méridionaux (tapenade, anchoïade, bouillabaisse, petits farcis...), parfait aussi avec la charcuterie, les côtes de veau, les poulets grillés... Il convient fort bien à la cuisine chinoise et vietnamienne et notamment aux mets sucrés-salés.
- **Dans la cave :** il dispose, dès la première année, de tous ses arômes mais possède une rare potentialité au vieillissement.
- **Actualité :** l'Appellation Tavel a donné son nom à une rose "La Rose de Tavel" véritable ambassadrice "du premier rosé de France". Cette rose sert en effet d'outil de communication pour les vins de l'Appellation et pour la commune de Tavel.
- **Consommateur célèbre :** Honoré de Balzac qui, comme on le voit, ne buvait pas que du café !



## Des mots pour le dire

"Depuis 1987, Tavel s'est doté d'une bouteille armoriée, fine, élancée, et dont le verre mi-blanc met parfaitement en valeur la superbe robe du vin".

\*Déclaration de récolte 2006

