

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Tavel

Vin rosé sec et structuré, optimum jusqu'à 4 ans d'âge, le Tavel est né de l'assemblage du Grenache, de la Syrah et du Cinsault. Il serait, aux dires de nombreux gastronomes, le meilleur rosé du monde.

Millésime : 2021

Couleur : Rosé

Non disponible à la vente

TAVEL

Dans le Rhône méridional, entre le pont d'Avignon et le pont du Gard, règne un vignoble entièrement dédié au rosé, celui de Tavel. Trois cépages s'expriment ici pour donner naissance à ce cru unique.

ACCORDS METS & VINS :

Volaille, Saumon, Salade, Cuisine asiatique, Fruit frais

DISTINCTIONS :



Grenache Noir



Apparence : rose très pur et assez prononcé.



Sa bouche est caractéristique de sucrosité avec du gras mais sans sucres résiduels et de l'onctuosité. Son nez dévoile une agréable finesse aromatique. Sur une dégustation à l'aveugle, on peut le confondre avec un vin rouge (lié à sa vinification qui est traditionnelle).



Le Cinsault est vinifié par pressurage direct, le Grenache par saignée, la Syrah par macération pelliculaire. Refroidissement du moût : 12°C. Légère clarification naturelle du moût par soutirage. Fermentation en cuves Inox avec des levures sélectionnées et une température contrôlée (18°C). Pas de fermentation malolactique. Clarification naturelle par débourageage, une filtration. Absence de collage.



Élevage sur lies avec bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille : 4 mois. Vieillessement en bouteille : 3 mois avant expédition.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

4 ans