

# TAVEL DOMAINE RESPELIDO

## AOP Tavel

Cépages : Grenache, Syrah, Clairette.

Terroir : Vignes sur les 3 terroirs de Tavel, les sables, les galets roulés du plateau de Vallongue, les lauzes (pierres blanches calcaire) des Vestides.

Moyenne d'âge des vignes : 44 ans.

Rendement : 41 hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée. Vin certifié HVE 3.

Vinification : Vendanges le matin ; macération préfermentaire à froid entre 8 et 10 heures, avant pressurage.

Élevage : 4 mois en cuve béton.

Dégustation : Très beau rose profond avec des reflets bleutés. En bouche très fruité ayant des notes de fraises, cerises et groseille. Un vin qui a de la fraîcheur et de la rondeur.

Accords : Ce vin accompagnera à merveille des plats tels que la bouillabaisse, caviar d'aubergines, carpaccio de bœuf, osso-buco.

Récompenses : 91 points DECANTER en 2022.

