



Documentation Générale et Technique

Appellation : TAVEL

Cépages : Grenache 60%, Cinsault 10%, Syrah 10%, Carignan 5% et le reste Clairette, Picpoul, Bourboulenc, Mourvèdre.

Nature du sol : Trois formations géologiques calcaires, légères et filtrantes ; sable fluviatile et galets roulets ; cailloutis calcaires et argile rouge ; argile rouge et galets quartziques.

Climat : Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, TAVEL est situé dans l'axe de la vallée du Rhône. Ensoleillement de 2 700 heures/an en moyenne.

Vendanges : Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif : les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. Cette méthode nous permet de préserver l'état des souches donc l'avenir du vignoble.

Aspect : Brillant, la couleur est d'un rose soutenu et très vif qui évolue vers l'orangé avec l'âge.

Méthode de vinification : Egrappage à 100%, puis macération de 48 heures entre 8°C et 10°C, afin d'obtenir une couleur plus intense, davantage d'arômes et plus de concentration. Les deux étapes qui suivent sont le pressurage et la fermentation à basse température (16 à 20°C) pendant 8 à 10 jours.

Bouquet : Le TAVEL « DOMAINE LAFOND » se caractérise par une couleur d'un rose tendre très pur. Les arômes dominants sont complexes, fruits rouges et blancs s'associent à des notes florales. Au cours du temps ces arômes fruités évoluent vers des notes plus moelleuses, avec des touches d'épices et de fruits à noyaux, tandis que la couleur s'irise de reflets ambrés. Il dispose, dès la première année, de tous ses arômes mais possède une exceptionnelle potentialité au vieillissement.

A consommer avec : Les entrées, les mets relevés méditerranéens, grillades, poissons frits, mais aussi avec les viandes blanches et la volaille. C'est aussi le vin de la brandade, de la bourride et de la bouillabaisse. De plus, le TAVEL est particulièrement recommandé avec la cuisine asiatique ; en effet, il s'harmonise parfaitement avec les saveurs de l'Extrême-orient. Toutefois, Il peut accompagner tout un repas, de l'apéritif jusqu'au fromage, évitant ainsi certains mélanges.

Température de consommation : environ 10-12°C.

Conservation : Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité

Les variations climatiques étant faibles dans notre région, l'ensoleillement presque constant chaque année, la qualité est donc égale d'un millésime à un autre.

Jean-Pierre et Pascal LAFOND - Propriétaires - Récoltants

Route des Vignobles - 30126 TAVEL - France

Tél. 00 33 (0) 4 66 50 24 59 - Fax 00 33 (0) 4 66 50 12 42

www.roc-epine.com