

TAVEL LA COMBALLE



DE LAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

TAVEL

VIGNOBLE : terroirs situés sur la commune de Tavel, dans le département du Gard.

SOLS : trois formations géologiques calcaires, légères et filtrantes ; sable fluviatile et galets roulés.

CLIMAT : typiquement méditerranéen, pluviométrie réduite, ensoleillement de 2 700 heures en moyenne par an.

VENT DOMINANT : le mistral.

SUPERFICIE EN PRODUCTION : 952 ha ; production annuelle : 40 000 hl ; rendement maximum autorisé : 42 hl/ha.

CÉPAGES : Grenache, Cinsault (15% maximum), Clairette blanche et rose, Picpoul, Calitor, Bourboulenc, Mourvèdre, Syrah et Carignan 10% maximum.

CARACTÉRISTIQUES

Production moyenne Delas : 15 000 bouteilles (75 cl) par an.

VINIFICATION

Après leur arrivée dans les caves, les raisins subissent une macération courte, à froid pour extraire couleur et fruité pendant huit à dix-huit heures environ. Les jus de goutte et de presse sont immédiatement assemblés puis fermentés pendant huit à dix jours à une température n'excédant pas 18°C.

ÉLEVAGE

La fermentation malolactique est parfois bloquée afin de garder un bon équilibre. Les vins sont conservés en cuves inox. La mise en bouteilles intervient au printemps de l'année suivant la récolte.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe d'une couleur rosée très pure évolue vers une nuance orangée. Au nez, les arômes fruités évoluent sur des notes moelleuses de fruits à noyaux et d'amandes grillées. En bouche, le vin développe une belle rondeur et un joli fruité nuancé de touches épicées.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

Il accompagne à merveille la cuisine provençale et convient également très bien à tout type de plats asiatiques.

