

TAUTAVEL HOMMAGE AUX VIGNERONS

AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Héritage



Présentation

Le village de Tautavel est idéalement situé en Roussillon entre Pyrénées et Méditerranée dans une région riche en histoire, qui est l'un des berceaux de l'Humanité. En effet, l'Homo Erectus Tautavelensis, âgé de 450 000 ans, a été découvert sur place en 1971 et son musée archéologique est devenu l'une des attractions culturelles les plus populaires en Europe. Le Vignoble s'étend sur 20 ha de sols caillouteux, sur des terrasses très calcaires et des coteaux exposés côté Sud Est. Le climat est régulé par la Tramontane qui favorise la maturation des raisins.



Vinification & élevage

Issu d'une sélection des meilleures parcelles sur le terroir de Tautavel, les raisins sont récoltés manuellement lorsque la maturité optimale est atteinte. Ils proviennent exclusivement de vieilles vignes de Grenache Noir à petit rendement. Cette cuvée peut être considérée comme la quintessence du terroir de Tautavel. Une vinification traditionnelle est effectuée en cuve ciment et on procède à une longue macération de trois semaines avec une température n'excédant pas les 27°C. La macération doit être réalisée de manière douce pour une meilleure conservation du fruit et des arômes. Le vin est élevé 12 mois en barriques.



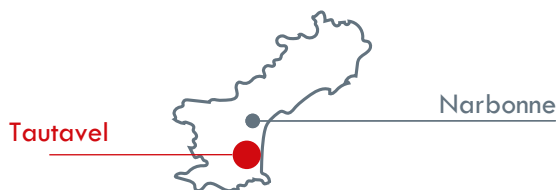
Notes de dégustation

Belle robe rouge grenat profond. Nez complexe et puissant, aux notes de garrigue, d'épices et de fruits mûrs. En bouche, le grenache noir, vinifié à basse température et élevé en fûts neufs pendant douze mois, exprime parfaitement la fraîcheur des fruits noirs. Au final, les notes épicées, réglissées et toastées égayent et complexifient le vin.



Encépagement

Grenache



À déguster idéalement à 14-16°C avec des viandes rouges rôties ou grillées, des civets, des fromages persillés, du camembert.

