

TAUTAVEL RÉSERVE

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. Quintessence du fruit et du terroir, le Tautavel Reserve, aux couleurs du Sud de la France n'est pas sans rappeler ses grandes fêtes : expressif, généreux, à la fois témoin et promesse des grands moments de convivialité. Issu des cépages méditerranéens, ce vin est l'assurance de partager avec ses amis et ses invités une délicieuse dégustation.



Vinification & élevage

Les baies à parfaite maturité sont récoltées à la main pour un plus grand respect des arômes.

On effectue une macération traditionnelle pour la Syrah et le Grenache et une macération carbonique pour le Carignan. Les moûts issus des différentes parcelles sont gardés séparés le plus longtemps possible et l'assemblage du vin est réalisé en cuve juste avant de le mettre en fûts.

Le vin est élevé durant 12 mois en barriques.



Notes de dégustation

La robe est profonde et brillante avec de légers reflets bruns.

Nez intensément fruité avec des arômes de fruits rouges et de framboise se prolongeant sur des notes complexes et épicées.

Une belle attaque en bouche avec des tanins souples et des notes de garrigue et d'épices.

À déguster à 18°C sur un magret de canard, une pièce de bœuf grillée ou des fromages affinés.



Encépagement

Syrah, Grenache, Carignan



GÉRARD BERTRAND