

# TAVEL DOMAINE DU VIEIL AVEN

AOC TAVEL



CODE : 640193



# TAVEL DOMAINE DU VIEIL AVEN

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Au cœur des meilleurs terroirs de la vallée du Rhône, porté par des générations de vignerons depuis des siècles, TAVEL fut le vin des rois de France et des Papes en Avignon. « Roi des rosés, Rosé des rois ». Le Domaine du Vieil Aven est un des 85 producteurs réunis de la Cave des Vignerons de Tavel. Celle-ci représente près de la moitié de l'appellation Tavel. Elle a été créée en 1938 par le Président de la République, Albert Lebrun. Le vignoble est situé sur la rive droite du Rhône à hauteur d'Avignon au sud de Châteauneuf-du-Pape. Il s'étend sur 950 ha et fait partie des 17 crus de la Vallée du Rhône. C'est la première appellation Française à être reconnue en rosé. La Cave vient d'être classée Monument Historique pour la richesse architecturale du bâtiment.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Longue macération de 48 à 72 heures
- Pressurage et fermentation longue de 10 à 15 jours à basse température
- Vinification séparée du jus de goutte pour conserver l'arôme, le fruit, la fraîcheur et l'acidité, et du jus de presse pour préserver la richesse, la structure et la puissance

## LES CÉPAGES

- Grenache noir 50%
- Mourvèdre 15%
- Clairette 13%
- Picpoul et Bourboulenc 12%
- Syrah, Cinsault et Vieux Carignan 10%

## LA DÉGUSTATION

- Vin rosé brillant intense
- Nez de fruits chauds (melon, pêche, cerise)
- En bouche, corsé, minéral
- Finale épicée et persistante

## USAGE

Excellent à l'apéritif. Il accompagne aussi à merveille les poissons, mets asiatiques, charcuteries, viandes grillées et fromages moyennement corsés. À déguster aux environs de 10 à 13 °C selon l'accompagnement. Peut vieillir 4 ans dans de bonnes conditions, il gagne en complexité mais perd du fruit.

## RÉCOMPENSES

- Millésime 2011 — 3 ½ étoiles dans la revue Vins et Vignobles novembre 2012
- Millésime 2009 — 89/100 au Wine Spectator octobre 2009



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1H0  
T 450 628-5639 • F 450 824-1200  
info@vinconseil.com  
www.vinconseil.com