

TAVEL Rosé Château d'Aqueria

TAVEL Rosé Château d'Aqueria

Veel mensen beschouwen de uit de Rhône-streek afkomstige 'Tavel' als de beste rosé van Frankrijk. De plaatselijke wijnbouwerscoöperatie is het daar natuurlijk volmondig mee eens. Op het dak van het gebouw staat in koeien van letters en zonder enig tekort aan zelfvertrouwen 'Tavel, 1er rosé de France'... Tavel ligt zo'n 30 kilometer van Avignon en Châteauneuf-Du-Pâpe. Een Tavel is geen licht rosé-tje, hij is eerder droog en zeer vol van smaak. U kan hem al heel jong drinken of bewaren tot uiterlijk zijn derde à vierde jaar. Schenk hem op 10 graden bij wit vlees, charcuterie, gekruid lamsvlees of oosterse schotels. Veel mooier kan een rosé niet worden! **Tekst in 'Le Guide Hachette des Vins 2024' (* Vin très réussi/Zeer geslaagde wijn):** 'In 1919 verwierf Jean Olivier het voormalige domein van de graven van Aqueria, met een 18e-eeuws kasteel en een park in Franse stijl. Zijn schoonzoon Paul de Bez heeft de wijngaard volledig geherstructureerd: 64 ha in één stuk, beheerd vanaf 1984 door zijn kleinzonen Vincent en Bruno. Deze vaste waarde in lillac en tavel werd in mei 2022 overgenomen door het huis Guigal, dat zo zijn aanwezigheid in de zuidelijke Rhônevallei versterkt. De zandterroirs hebben het unieke vermogen om frisheid in de bodems te bewaren, zelfs op het hoogtepunt van de zomer. Zonder opsmuk onthult deze 2022 een smakelijk boeket van Napoleon kersen en gariguetten aardbeien, versterkt met een minerale toets. Rijk, romig en fris, omhuld met smaken van kweepeer genuanceerd met amylachtige noten, toont het palet veel reliëf. Een levendige Tavel.'

Beaucoup de connaisseurs considèrent Tavel, appellation de la vallée du Rhône, comme le meilleur rosé de France. La cave coopérative locale souscrit bien sûr pleinement à cette opinion. Sur le toit de la maison se trouve inscrit en toutes grandes lettres et en toute modestie «Tavel, Premier rosé de France». La commune de Tavel est située à quelque 30 kilomètres d'Avignon et de Châteauneuf-du-Pape. Le tavel que nous proposons est un rosé plutôt sec, ample et plein, que vous pourrez boire jeune ou garder jusqu'à sa 3e ou sa 4e année. Servez-le à 10 degrés sur des plats de viande blanche, des charcuteries, des mets d'agneau épicé ou des plats orientaux. Vous m'en direz des nouvelles. **Commentaire du Guide Hachette des Vins 2024' (* Vin très réussi):** "Jean Olivier acquiert en 1919 l'ancien domaine des comtes d'Aqueria, commandé par un château du XVIIIe siècle et orné d'un parc à la française. Son gendre Paul de Bez restructure entièrement le vignoble: 64 ha d'un seul tenant, conduits à partir de 1984 par ses petits-fils Vincent et Bruno. Cette valeur sûre en lillac et en tavel a été reprise par la maison Guigal en mai 2022, qui renforce ainsi son implantation dans la vallée du Rhône méridionale. Les terroirs de sables ont la particularité de préserver de la fraîcheur dans les sols, même au plus fort de l'été. Sans effet de manche, ce 2022 dévoile un bouquet friand de cerise napoléon et de gariguettes, rehaussé d'une touche minérale. Ample, onctueux et frais, enveloppé de saveurs de coing nuancées de notes amyliques, le palais montre beaucoup de relief. Un tavel alerte."

Artikelnummer:	532L
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Tavel
Druivensoort:	Syrah Grenache Mourvèdre Cinsaut Clairette
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

N°:	532L
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Tavel
Cépage:	Syrah Grenache Mourvèdre Cinsaut Clairette
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts