

# Tavel

## Terre Davau



### **Une cuvée harmonieuse.**

Une puissance maîtrisée qui soutient des arômes de petits fruits rouges et d'épices. Une cuvée gourmande et croquante à apprécier en toute circonstance.



**Terroir** de galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus. Vignes âgées de 40 à 50 ans.



**Cépages :** Grenache, clairette, cinsault, bourboulenc, syrah et mourvèdre



### **Elaboration du vin :**

Vendanges à la main

Eraflage et foulage des raisins

Macération de 12h à 24h à froid

Pressurage

Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours

Pas de fermentation malolactique

Elevage en cuve inox



### **Accords mets & vins :**

Piquillos farcis à la brandade persillée

Maquereau grillé au basilic

Carpaccio de veau à l'italienne

Magret de canard rôti à la crème de cassis, betterave et poêlée de shiitake

Rascasse au fenouil confit au miel d'orange

Gratin de patate douce au potimarron et épices des îles