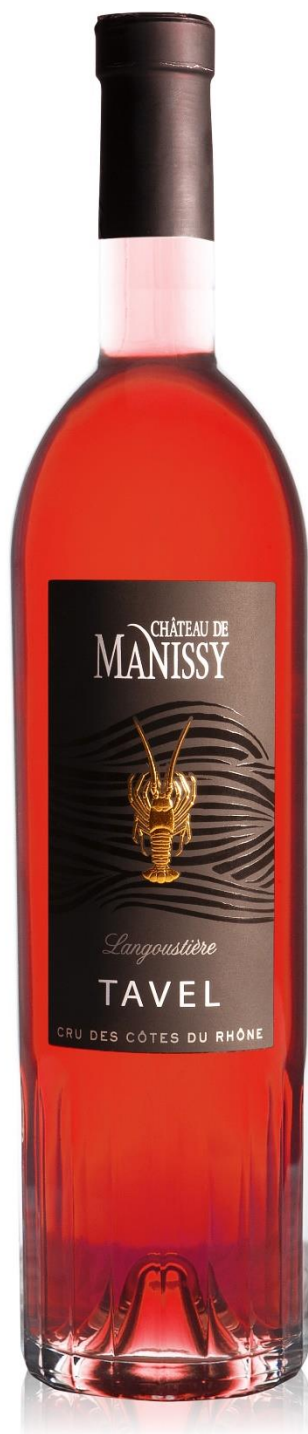




Tavel

« Langoustière »



La cuvée gastronomique de Manissy.

Un Tavel de haut vol : de la couleur, de la puissance et de la complexité. La Langoustière fait référence à notre plus beau terroir de Tavel où s'épanouissent nos vignes les plus anciennes, cultivées depuis toujours en biodynamie. Sur cette parcelle se situe une source où, selon la légende, se trouvaient des petites écrevisses nommées "langoustes".



Terroir de galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus.



Cépages : assemblage de grenache, syrah, clairette rose



Elaboration du vin :

Vendanges à la main d'une sélection parcellaire
Eraflage et foulage des raisins
Macération de 24h à 72h 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 :

Curry de langouste
Langoustine rôtie au beurre de gingembre
Tajine d'agneau aux raisins caramélisés
Aiguillettes de canard au miel
Crumble de légumes