



CHÂTEAU DE  
**MANISSY**

# Tavel

## « Tête de Cuvée »



*Plus d'un siècle déjà...*

La « Tête de cuvée » est la cuvée historique du Château de Manissy. Les frères de la sainte famille, vrais ambassadeurs de Tavel, ont battu la campagne depuis 1915 pour faire découvrir cette cuvée de pure tradition. Toujours élaborée selon leur technique ancestrale, cette cuvée est hors du temps. L'étiquette a d'ailleurs traversé de nombreuses modes et demeure inchangée. Des épices et du caramel ! Cette cuvée atypique développe des arômes de fruits confits et d'épices, tout en gourmandise et en longueur.



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



**Cépages** : assemblage de grenache, clairette et cinsault



**Elaboration du vin** :

Vendanges à la main

Eraflage et foulage des raisins

Macération de 24 à 48h à froid

Pressurage

Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Fermentation malolactique selon les années.

Elevage en barrique de 225 litres pendant un 6 à 9 mois

Potentiel de garde important



**Accords mets & vins** :

Briouats à la viande hachée ou aux crevettes

Sushis de maquereau mariné

Tajine de kefta pruneaux, amandes et sésame

Tajine de courgettes et patates douces

Lotte rôtie, carottes et pommes glacées à l'orange

Château de Manissy, route de Roquemaure 30126 TAVEL

Téléphone : +33 (0)4 66 82 86 94 – E-mail : [info@chateau-de-manissy.com](mailto:info@chateau-de-manissy.com)

[www.chateau-de-manissy.com](http://www.chateau-de-manissy.com)