



# 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