

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