



# 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 foudre de 25 hectolitres pendant un 9 à 12 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)