

TAUTAVELISSIME

AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Héritage



Présentation

Le village de Tautavel est idéalement situé en Roussillon entre les Pyrénées et la Méditerranée dans une région riche en histoire, qui est l'un des berceaux de l'Humanité. En effet, l'Homo Erectus Tautavelensis, âgé de 450 000 ans, a été découvert sur place en 1971 et son musée archéologique est devenu l'une des attractions culturelles les plus populaires en Europe. Le Vignoble s'étend sur 20 hectares de sols caillouteux, sur des terrasses très calcaires et des coteaux exposés côté Sud Est. Le climat est régulé par la Tramontane qui favorise la maturation des raisins. Les parcelles sélectionnées pour Tautavelissime sont composées de vieilles vignes parfaitement exposées.



Vinification & élevage

Les baies sont récoltées à la main, pour un plus grand respect des arômes.

Une macération traditionnelle est effectuée pour la Syrah et le Grenache et une macération carbonique pour le Carignan, puis l'assemblage se fait en cuve.

Le vin est ensuite élevé 12 mois en barriques.



Notes de dégustation

La robe est profonde et brillante avec de légers reflets bruns.

Le nez intensément fruité avec des arômes de fruits rouges et de framboise se prolonge sur des notes complexes et épicées.

Une belle attaque en bouche avec des tanins souples et des notes de garrigue et d'épices.

À déguster à 18°C sur un magret de canard, une pièce de bœuf grillée ou des fromages affinés.



Encépagement

Syrah, Grenache, Carignan

