



Les Lauzeraies Tavel

Klassisk Tavel-rosé med tydligt terroir-avtryck och som år efter år är i topp när Sveriges vinjournalister utser Årets Rosé vid omröstningen till Årets Vin(n)are. Lite mer färg och mycket mer smak än i de blekare kusinerna från de mer sydliga delarna av Provence (Tavel ligger i hjärtat av landskapet Provence, som inte är samma sak som "vinområdet Provence", närmaste vingranne till Tavel är Châteauneuf-du-Pape). Les Lauzeraies Tavel (uttalas "Le Låzerä Taväll") gör sig bäst tillsammans med mat och då allt från en matig sallad via grillad fisk och ljust kött till bouillabaisse.

TYP:	Rosévin	PRODUCENT:	Les Vignerons de Tavel
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Tavel
ÅRGÅNG:	2023	ALKOHOLHALT:	13,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	2724
DRUVA:	Grenache (48%) Cinsault (32%) Grenache Blanc (4%) Syrah (3%) Clairette (3%) Mourvèdre (3%) Carignan (3%) Picpoul (2%) Bourboulenc (2%)	PASSAR TILL:	Fisk, Grillad fisk, Grönsaker, Kalv, Kyckling, Soppa
MÄRKNING:	Eko	ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:	0,3 g/l		

149 kr

Karaktär

Frisk syra och fräsch fruktighet kombineras med kraft och struktur och med inslag av hallon, körsbär, röda vinbär och örter.

Passar till

Grillade fiskrätter, matiga och smakrika sallader eller till rätter av ljust kött.

Vinifikation

Skalen macererar med musten i uppåt 48 timmar innan musten pressas. Därefter jäser vinet vid låga temperaturer (13-14 grader) i 10 till 15 dagar. Det slutliga vinet blandas sedan samman och vilar kort tid på ståltank innan buteljering.

Om producenten

Det är lätt gjort att missa byn Tavel som by. Den passerar förbi medan man växlar från tvåan till trean och den som missar växlingen och förrirar sig in på byns gator under vinterhalvåret finner sig fångad i en luguber stämning, som för den lättskrämde även kan tyckas lätt Hitchcocksk – låt vara att det sommartid är annat ljud i skällan. Men. Det är svårare att missa appellationen Tavel.

Ingen annan fransk appellation är lika självsäker och uppkäftig – och det vill som ni förstår inte säga lite. Glöm Bourgogne, Bordeaux, Champagne och de andra. Här talar vi om Appellationen med stort A. I alla fall om man får tro traktens vinproducenter. Mest överallt finns skyltar som förklarar att man kommit till rosévinets Mecka och att här kan man skåda såväl rosévinets historia som dess framtid. Det är förvisso tillåtet att diskutera hur traktens olika jordmåner påverkar vinerna och huruvida den och den producenten kanske borde macerera lite kortare tid eller jäsa vid en högre temperatur, men nåde den som ifrågasätter att det är här världens överlägset bästa roséviner görs och, ja, vi tänker inte ifrågasätta det. Och tro oss: det är inte svårt att gilla läget. Allra mest gillar vi läget hos Les Vignerons de Tavel, som har den goda smaken att göra bra roséviner från appellationens alla olika lägen och jordar. Kort sagt en komplett producent som vet hur en vinpress ska skötas.