

## Tavel Cuvée Royale

Från vinfält i Tavel med, precis som i grannappellationen Châteauneuf-du-Pape, galets, rundade stenar, som ger vinet mer mogna toner med mer frukt och kraft.



|             |   |                  |                                       |
|-------------|---|------------------|---------------------------------------|
| TYP:        | Rosévin   | PRODUCENT:       | Les Vignerons de Tavel                |
| LAND:       | Frankrike   | URSPRUNG:        | Tavel                                 |
| ÅRGÅNG:     | 2023  | ALKOHOLHALT:     | 14 %                                  |
| STORLEK:    | 750 ml  | ARTIKELNR:       | 73259                                 |
| DRUVA:      | Grenache (50%)<br>Cinsault (20%)<br>Syrah (10%)<br>Clairette (10%)<br>Picpoul (10%) | PASSAR TILL:     | Asiatiskt, Kyckling, Lamm, Ljust kött |
| MÄRKNING:   |   | ANTAL PER KOLLI: | 6 flaskor                             |
| SOCKERHALT: |   |                  |                                       |

175 kr

### Karaktär

Kraftigt rosévin med toner av jordgubbar och körsbär.

### Passar till

Passar bra till kryddig asiatisk mat, lamm, paella och provencalsk mat.

### 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 förrirrar 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.