



Tavel Trésor des Sables

Druvorna till Trésor des Sables kommer från sandjordar i Tavel. Det ger en elegant, fruktig Tavel som också är den av de tre som mognar tidigast och alltså lämpar sig bäst tidigt på rosésäsongen.

TYP:	Rosévin	PRODUCENT:	Les Vignerons de Tavel
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Tavel
ÄRGÅNG:	2023	ALKOHOLHALT:	14,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	70166
DRUVA:	Grenache (58%) Cinsault (11%) Clairette (5%) Picpoul (5%) Bourboulenc (5%) Mourvèdre (4%) Carignan (4%) Syrah (4%)	PASSAR TILL:	Fisk, Grönsaker, Kyckling, Skaldjur
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

179 kr

Karaktär

Frisk, elegant och fruktig med inslag av jordgubbar, röda vinbär, örter och grape.

Passar till

Grillad fisk och skaldjur, matiga sallader på till exempel kyckling, thaimat samt till getost.

Vinifikation

Skalen macererar med musten i mellan 48 och 72 timmar innan musten pressas. Därefter jäser vinet vid låga temperaturer (13-14 grader) i 10 till 15 dagar. Slutligen blandas det frirunna vinet med pressvinet och vilar sedan 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 förirrar 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 tillätet 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 appellationsens alla olika lägen och jordar. Kort sagt en komplett producent som vet hur en vinpress ska skötas.