



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Château d'Aqueria - Tavel - rosé

Appellation : Tavel

Cépage : Grenache Noir & Blanc (45%), Clairette (20%), Cinsault (15%), Mourvèdre (8%), Syrah (6%), Bourboulenc (4%), Picpoul (2%).

Région : Rhône Méridional

Vinification : Coteaux sablonneux et argileux. Egrappage, macération pelliculaire à froid. Assemblage des cépages deux par deux apportant leur type et une grande complexité aromatique. Rosé de saignée. Fermentation à température contrôlée de 18 à 20°C.

Garde : 3 ans.

Dégustation : Plus qu'un rosé notre Tavel est un grand vin, d'une grande complexité aromatique à l'équilibre tout particulier. Légèrement plus clair que le millésime 2017, sa robe offre un rubis éclatant. Le nez rappelle l'identité de ce vin ; L'attaque sur une pointe d'épice est rattrapée par son cocktail de fruits à la fois rouges et blancs. La bouche est particulièrement généreuse, où la diversité des arômes se mêle à une structure définissant l'équilibre de ce vin. La finale est un clin d'œil à son premier nez épicé. Ce grand vin enjouera les papilles des gastronomes.

Producteur : La passionnante histoire du Château d'Aqueria débute en 1595, lorsque Louis Joseph d'Aqueria achète ce quartier de Tavel, dénommé « Puy Sablonneux », aux moines de l'Abbaye de Villeneuve les Avignon. Un Terroir de prédilection pour la culture de la vigne. Son fils, Robert d'Aqueria, comte Palatin héréditaire, fera ériger une demeure, qui deviendra au cours du 18ème siècle le Château tel que nous le connaissons. Après le comte d'Aqueria, de nombreuses familles seront tour à tour propriétaires du Château d'Aqueria, modifiant, érigeant des bâtiments, développant les cultures, mais le domaine gardera tout au long des siècles sa vocation viticole si propre à ce terroir d'exception.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com