



CEPAGES : 90 % Grenache, 10 % Syrah

TERROIR : Argilo – calcaire

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 33 ans

RENDEMENT : 42hl/ha

HISTOIRE DE LA CUVEE : L'appellation Tavel a été la première AOC française à être reconnue en Rosé. Nos parcelles sont conduites en agriculture raisonnée par un de nos coopérateurs.

Le nom de la cuvée Respelido signifie « renaissance » en provençal en rapport aux vignes qui été destinées à l'arrachage mais sauvées par un coopérateur.

PALISSAGE : La totalité des vignes sont en Gobelet.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage à la main

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVAISON : 1 mois avec macération pelliculaire de 12 heures

DUREE DE FERMENTATION lente : 1 mois à température contrôlée entre 14-18°

MISE EN BOUTEILLE à la propriété

DEGUSTATION : Beau rose profond avec des reflets bleutés. Un nez riche et intense sur des notes de petits fruit rouges : fraises, cerises et groseille. Très frais et rond en bouche. Une grande longueur, de la finesse et de la fraîcheur en final.

GARDE : 2 ans

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 10° - 11°

ACCORDS METS & VINS : ce vin accompagnera à merveille des plats tels que la bouillabaisse, le caviar d'aubergines, carpaccio de bœuf, osso bucco.