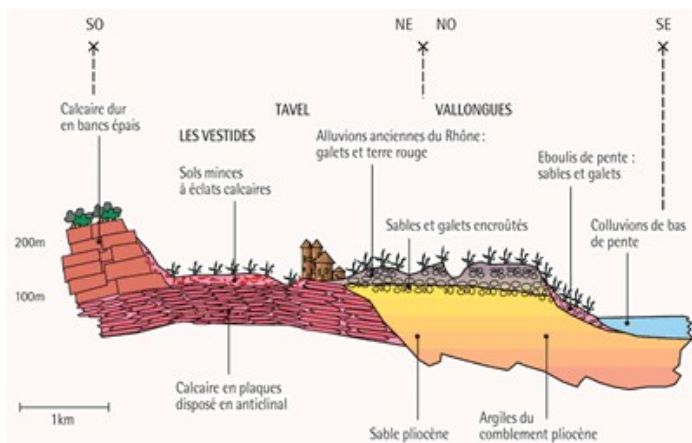


TAVEL Les Vallognes rosé 2019

Nu de zomer voor de deur staat, hadden we zin om een lekkere Rosé te proeven, een Tavel!

Geschiedenis



De wijngaarden liggen op het grondgebied van de gemeente Tavel, op de rechteroever van de Rhône. De herkomstbenaming Tavel heeft zijn naam gegeven aan een roos, “La Rose de Tavel”, die een echte ambassadrice is van de eerste roséwijn van Frankrijk.

Koning Filips de Schone maakte deze wijn tot zijn favoriet en werd daarin gevolgd door de pausen van Avignon.

De roem van wat men “de koning van de roséwijnen “ is gaan noemen, is altijd blijven bestaan.

Tavel is sedert 1936 geklasseerd als AOC voor roséwijnen.

Het alcoholpercentage moet minstens 11% bedragen.

De opbrengst mag maximaal 48 hectoliter per hectare zijn.

De Wijnen

De wijnen hebben een zuivere rosé kleur.

De vinificatie van Tavel rosé kan op twee manieren gebeuren : direct persen van de geogste druiven, of via de saignée methode. Deze laatste wordt zeer frequent toegepast. Men laat de geogste druiven 12 tot 14 uur weken, waarna ze worden geperst en de schillen worden verwijderd.

Daarna volgt de alcoholische gisting gedurende 8 à 12 dagen bij een temperatuur van 18 à 20 ° C.

Meestal ziet men af van de malolactische gisting. Het stoppen van de malolactische gisting geschiedt door de toediening van zwaveldioxide. De duur van de kleurstofextractie is meestal kort, om zo een roze kleur aan de rosé te geven, en een wijn te verkrijgen met weinig tannines en veel aromastoffen. De gisting gebeurt meestal in roestvrijstalen tanks, waarmee een goede temperatuurregeling mogelijk is.

Toegelaten druivenrassen: grenache, cinsault, witte en roze clairette, picpoul, calitor, bourboulenc, mourvèdre, syrah, carignan.

Terroir: drie geologische kalkhoudende formaties, licht en waterdoorlatend: rivierzand met rolstenen, kalkhoudende grindbanken met rode klei en kwartshoudende rolstenen.

Het klimaat is typisch mediterraan, beperkte neerslag, gemiddeld 2700 uren zonneschijn per jaar.

Wij proefden voor jullie: Les Vallognes rosé 2019.

Wij kochten deze Tavel in Delhaize, voor 10,99 euro

Druiven : 58% Grenache
15% Cinsault
15% Clairette
12% Syrah

Het alcoholpercentage bedraagt 14 %

Deze “ Roi des Rosés” is perfect bij een barbecue , maar ook bij een pizza of mosselen is hij heel lekker.

