

La Cave d'Augustin Florent Agir, AOC Tavel, Rosé

AOC Tavel, Vallée du Rhône, France

Les vignerons s'engagent à nos côtés pour la préservation du paysage viticole français. Ce vin est issu d'un vignoble qui participe à la préservation des terres pour les générations futures : les vignerons s'inscrivent dans une démarche environnementale labellisée.

La Cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence; les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes et externes.

PRÉSENTATION

Tavel est un cru des Côtes-du-Rhône rosés. Cette sélection est issue de 3 terroirs (Lauzes, Galets et Sable). Ce vin est produit à la cave des Vignerons de Tavel créée en 1937 qui représente la moitié de l'appellation. La cave des Vignerons de Tavel est inscrite au patrimoine des monuments historiques et labellisée "Vignerons en développement durable".

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C pour ne pas inhiber les arômes.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rose brillant intense aux reflets pourpres.

Le nez révèle des arômes de fruits des bois et de cerise.

En bouche, le vin est puissant et corsé, la finale est épicée et s'éteint sur une touche poivrée.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif dinatoire, charcuteries, les mets épicés indiens, asiatiques, la cuisine provençale, les viandes blanches et les fromages de chèvre secs.



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414679245

