



Domaine d'Arbousset

## Cuvée TAVEL



Situé à Saint-Laurent-des-Arbres, au coeur d'un vignoble classé en appellation Lirac - Cru des Côtes du Rhône, le Domaine d'Arbousset est le fruit d'un travail minutieux de la vigne jusqu'au chai.

Familial, indépendant et certifié bio ce Domaine viticole produit des cuvées confidentielles de précision et d'harmonie et s'attache à perpétuer son savoir-faire dans le respect de ses valeurs.



### APPELLATION

AOP TAVEL – Vallée du Rhône Méridionale

Sur les coteaux bordant la rive droite du Rhône entre le pont d'Avignon et le pont du Gard, se niche un terroir d'exception... le « Royaume de Tavel ». Sur ce terroir panaché de lauzes, de galets, de sable et de cailloutis, s'expriment pleinement de nobles cépages qui donnent naissance à ce cru unique dédié au rosé.



### HISTOIRE

Ayant grandi au milieu des vignes, Gérald Lafont succède à son père Yvon en 2003 et perpétue les valeurs qui lui ont été transmises.

Depuis 2014, il partage avec sa femme, Julie Rouffignac, l'envie de s'investir au domaine.

La liberté, l'exigence et la capacité d'innovation permettent au couple d'œnologues de réaliser des cuvées d'exception. Ensemble, ils mettent en commun leur savoir-faire et espèrent bien pouvoir les transmettre à leur tour à leurs deux fils, Rafael et Maxime.



Animés par une passion commune pour la viticulture, Julie et Gérard cultivent leurs terres en Bio depuis la création du Domaine en 2001.

Ils produisent leurs cuvées sans intrant et dans le respect de l'environnement.

Désherbage à la pioche, viticulture biologique, pratiques biodynamiques, vendanges à la main avec tri rigoureux...

Pour penser et dessiner leur cuvée, les baies sont régulièrement dégustées en famille afin de déterminer le moment optimal pour les ramasser.

Ainsi, si le raisin est bon, il n'y a, pas besoin d'intervention complexe au niveau de la vinification.

L'alchimie des terroirs et des cépages est bien évidemment prise en compte et c'est leur assemblage qui fait toute l'élégance et la typicité de leurs vins.

La fermentation se fait naturellement, sans intrant ni ajout de levures. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Ils sont simplement vinifiés, puis élevés pendant un à deux ans.

Ce processus est sagement pensé afin de laisser l'âme de chaque millésime et de chaque terroir s'exprimer.



## TERROIR

Cette parcelle est issue des terroirs de sables de l'appellation. Les vignes de 80 ans sont coplantées d'une multitude de cépages, blancs gris et noirs. Cette diversité nous a donné envie de créer une cuvée de Tavel d'exception.

Cépages : clairette rose, clairette blanche, piquepoule gris, piquepoule blanc, calitor, grenache blanc, grenache noir, carignan, etc



## VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri rigoureux. Les grappes sont éraflées et vinifiées avec les levures indigènes dans une cuve ovoïdes en béton brut. Aucun ajout d'intrant. Après 24h de macération, les raisins sont pressés, puis élevés 6 mois dans l'oeuf en béton.



## DÉGUSTATION

La robe est grenat aux reflets rubis. Le nez est expressif sur des notes de fraises et de rubarbe. En bouche il y a beaucoup de sucrosité et de rondeur ainsi qu'une belle persistance.



## ACCORD METS ET VINS

Servir le vin frais 10-12°C.

Ce vin est plus proche d'un rouge frais et léger que d'un rosé. Il s'accorde avec beaucoup de plats et notamment les sushis et poissons marinés, mais également les viandes rouges grillées et les volailles, les plats épicés, les fromages et les desserts aux fruits.



## POTENTIEL DE GARDE

5 ans et plus.



**DOMAINE D'ARBOUSSET**  
705 chemin Coste de l'Evesque  
30 126 Saint Laurent des Arbres FRANCE

+ 33 6 83 32 14 57  
[contact@arbousset.com](mailto:contact@arbousset.com)

[arbousset.com](http://arbousset.com)