



Domaine Arbousset

Lieu dit Olivet

Cru Tavel

En conversion biologique



HISTOIRE

Le Domaine Arbousset est fondé en 2001. En 2003, Gérald Lafont prend la relève de son père Yvon, poursuivant avec passion l'histoire familiale. En 2014, il s'associe à sa femme, Julie Rouffignac, pour élaborer ensemble des cuvées à la fois exigeantes et authentiques. Portés par leur savoir-faire et leur esprit novateur, ils explorent les terres de l'AOP rosé la plus prestigieuse de France : Tavel. C'est dans ce terroir d'exception qu'ils donnent naissance à une cuvée singulière, fruit d'un assemblage subtil de cépages gris, noirs et blancs.



CEPAGES

Clairette Rose - Clairette Blanche - Carignan - Piquepoule Gris
Piquepoule Blanc - Calitor - Grenache Blanc - Grenache Noir



TERROIR

Les vignes, âgées de 80 ans, sont taillées en gobelet dans la tradition des rosés de Tavel. Elles s'enracinent dans un sol mêlant sables et cailloutis déposés lors de la dernière transgression de la mer Méditerranée dans la vallée du Rhône, à l'époque tertiaire.

Ce terroir particulier permet de conserver la fraîcheur en profondeur et favorise le développement du système racinaire. Il confère au vin une élégance aromatique et des tanins subtils.



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. Fermentation malolactique et élevage en bouteilles.



DEGUSTATION

Ce Rosé de Tavel se pare d'une robe grenat aux reflets rubis, éclatante et profonde. Le nez, intensément expressif, dévoile des arômes gourmands de fraise mûre, de rhubarbe fraîche et une touche délicatement épicée. En bouche, l'attaque est suave, marquée par une belle sucrosité et une rondeur généreuse qui enveloppent le palais. La finale, longue et persistante, révèle une structure harmonieuse et une élégance typique des grands rosés de gastronomie.



ACCORD METS ET VINS

Servir le vin à 10 - 11°C.

Ce Tavel s'accorde magnifiquement avec les plats du monde épicés comme un tajine d'agneau aux abricots, ou un curry de crevettes au lait de coco. Il accompagnera tout aussi bien poissons que viandes grillées.



GARDE

5 ans et plus.

