

TAVEL 2024

Château d'Aquéria



Situation : Le Château d'Aqueria étend son vignoble sur 66 hectares dans les appellations Tavel et Lirac, dans la Vallée du Rhône. Le domaine familial, créé en 1920, est aujourd'hui dirigé par le jeune Raphael de Bastier.

Le vignoble du Château d'Aqueria est conduit selon les préceptes de la lutte raisonnée, le plus naturellement possible. De nombreux travaux sont entrepris sur la vigne tout au long de l'année pour lui permettre de livrer le meilleur.

L'ensemble des cépages des appellations Tavel et Lirac y sont représentés. Les vins du Château d'Aqueria brillent par leur qualité, notamment en ce qui concerne le Tavel, véritable rosé de gastronomie bien connu des amateurs.

Encépagement : Grenache (45%), Clairette (20%), Cinsault (15%), Mourvèdre (8%), Syrah (6%), Bourboulenc (4%), Picpoul (2%).

Terroir : Coteaux Sablonneux et Argileux.

Température de Service : 8° à 9°C.

Garde prévisible : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : La robe d'un rose soutenu aux reflets saumonés annonce déjà l'approche méditerranéenne de cette cuvée. Le nez séducteur et aromatique nous embaume d'effluves de fruits rouges où la framboise et la fraise s'entremêlent. Une subtile note florale s'évade avec un registre épicé. Tavel imprime ici toute sa force de caractère par ses nuances intenses de fruits rouges écrasés, de pêche et d'écorce de fruits. Finesse et élégance complètent cette cuvée et nous apporte un parfum de vacances...

Quelques accords : Viandes blanches, Fromages frais, les spécialités provençales (Brandade, Tapenade), la cuisine Provençale, Asiatique...

