# Tavel, "Singulier Pluriels", Ogier




*Depuis 1859, la Maison Ogier incarne l'excellence des grands vins du Rhône. Installée à Châteauneuf-du-Pape, elle explore les terroirs emblématiques de la région avec passion et précision. Tavel, seul cru rosé de la Vallée du Rhône, est ici magnifié dans une cuvée "Singulier Pluriels" qui célèbre la diversité des parcelles et l'unicité de ce vin de caractère. Un rosé de gastronomie, puissant, structuré et intensément fruité.*

**Origine:** Les vignes sont situées sur les terrasses caillouteuses de Tavel, sur des sols de galets roulés, sable et argile rouge. Le climat méditerranéen chaud, avec des vents réguliers, favorise une maturation complète des raisins. L'altitude modérée et l'exposition sud-ouest permettent une belle concentration aromatique.

**Encépagement:** 55% grenache noir, 5% grenache blanc, 5% grenache gris, 25% syrah, 10% mourvèdre

**Vinification:** Les cépages (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre) sont vinifiés selon la méthode traditionnelle de Tavel : macération longue de 12 à 48 heures pour extraire couleur et structure, suivie d'une fermentation à température contrôlée (18–20°C). Élevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur et la pureté du fruit.

**Dégustation:** La robe est soutenue, rose framboise aux reflets grenat. Le nez est expressif, mêlant fruits rouges mûrs, fraise écrasée, groseille, et une touche florale de rose. En bouche, l'attaque est ample, la structure tannique bien présente, avec une belle fraîcheur et une finale persistante sur les épices douces et la cerise.

**Potentiel de garde:** 2 ans

**Température de service:** 8-10 °C

**Association mets:** Ce rosé de caractère accompagne parfaitement les plats méditerranéens, les grillades, les tajines, les légumes rôtis ou les poissons en sauce. Il est également idéal avec une cuisine asiatique relevée ou des fromages à pâte molle.

- Jambon cru
- Carpaccio de thon
- Brochette, saté de poulet, sauce cacahuètes
- Rougets (filets, thym, tapenade)
- Thon à la basquaise
- ...