



« Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection, véritables références dans les grandes appellations Rhodaniennes ».

## TAVEL

Le grand rosé français à travers toute la noblesse et l'expression racée de cet incontournable des grandes tables.



### TERROIR

Géologie du sol : Sols argileux et caillouteux.



Encépagement : 60% Grenache, 15% Cinsault, 10% Clairette, 10% Syrah, 5% autres.

Âge moyen des vignes : 25 ans environ.

Rendements: 35 Hl / hectare.

### VINIFICATION



Issu de saignées, macérations d'une nuit environ.  
Températures des fermentations alcooliques contrôlées.

### ÉLEVAGE

Elevé en cuve inox.

### DÉGUSTATION



Visuel : Robe brillante rose cerise.  
Olfactif : Notes élégantes florales et fruitées.  
Gustatif : Vin fruité et bien structuré. Finesse aromatique en bouche.  
Ensemble : Harmonie entre fraîcheur plaisante et rondeur charmeuse.

### SERVICE

Température de service : 12°C à 14°C.

Durée de conservation : 3 ans environ.

Accords mets / vins : Entrées variées, poissons, abats, charcuterie et viandes grillées.