



Prieuré de Montézargues – Tavel

Vignoble

L'histoire viticole du Prieuré de Montézargues remonte au 12^e siècle, période durant laquelle les moines de l'Abbaye de Grammont viennent s'y installer. Les religieux s'attèlent alors au travail de la vigne et du vin, dès lors éléments indissociables de la vie et de l'histoire de la propriété. Ce terroir de 34 hectares est planté sur des sols sablonneux, légers et filtrants, recouverts de galets roulés qui contribuent à un réchauffement rapide dès le printemps et favorisent ainsi une maturité précoce des raisins.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, pour moitié encuvée ensemble pour 24h de macération et pour l'autre moitié pressée directement dans un pressoir pneumatique durant 3h. Ces deux méthodes permettent d'obtenir d'un côté une belle chair, de la rondeur et de la couleur, et de l'autre, finesse et équilibre. L'assemblage des 2 moûts confère une grande complexité, longueur et élégance. Des batonnages réguliers ont lieu toutes les semaines pendant 6 mois, ce qui accentue encore le style du vin.

Dégustation

Ce Tavel à la robe rose vif s'ouvre sur un nez complexe, avec des arômes d'orange sanguine et de graphite rehaussé par des notes de framboise et de pêche. Sa bouche est juteuse avec une acidité crayeuse et minérale et une belle finale vive et énergique.

Le servir autour de 10°C avec des viandes blanches, des légumes farcis, des charcuteries, des pâtes en sauce ou en dessert avec des salades de fruits.

Taux d'alcool : 14°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>