

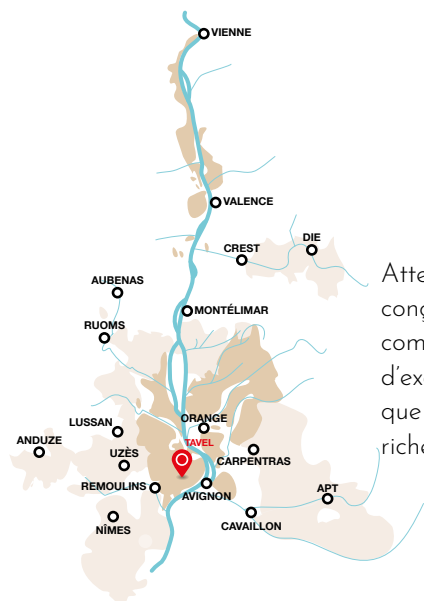


VIGNOBLES  
DE LA VALLÉE  
DU RHÔNE



# AOC TAVEL

DATE DE  
RECONNAISSANCE  
EN AOC  
**1936**



Attention, exception ! Tavel est un Cru unique, conçu par une méthode de vinification spécifique, composé de 9 cépages et issu de 3 terroirs d'exception... Tavel est la seule appellation à ne faire que du rosé, mais quel rosé ! Un vin de caractère riche d'histoires et d'arômes.



INTER RHÔNE

Pour découvrir nos Appellations d'Origine Contrôlée

[vins-rhone.com](http://vins-rhone.com)





# TAVEL

## SOLS

---

### CAILLOUTEUX



Vins puissants,  
riches en alcool,  
charpentés,  
vins de garde.

### SABLES



Vins légers,  
frais, subtils,  
fins, élégants,  
peu tanniques.

### ARGILEUX



Vins colorés,  
riches en alcool,  
arômes puissants,  
tanniques.

### CALCAIRES



Vins légers,  
aromatiques,  
souples, ronds,  
gras, floraux,  
fruités.

## CÉPAGES PRINCIPAUX

---



Grenache  
Bourboulenc  
Cinsault  
Clairette

Mourvèdre  
Picpoul  
Syrah

## NEZ

---



Fraise  
Framboise

## BOUCHE

---



Charpente  
Fraîcheur



## BRÈVE D'HISTOIRE

---

La culture de la vigne dans la région remonte au V<sup>e</sup> siècle avant JC. Implanté par les Grecs, le vignoble s'est développé avec les Romains. Situé sur un axe important de communication entre l'oppidum de Roquemaure et Nîmes, Tavel se trouvait en position idéale pour se développer.

Cependant, le nom de *villa tavellis* qui va devenir au fil des ans Tavel, apparaît pour la première fois dans des écrits du XIII<sup>e</sup> siècle. Au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle, le pape Innocent VI, qui avait une prédilection particulière pour les vins de la rive droite du Rhône, fit venir pour la table pontificale ceux du Prieuré de Montézargues. Après le retour des Papes à Rome et jusqu'à la Révolution, les vins de Tavel et de la région seront d'ailleurs exportés vers l'Italie. Les vins de Tavel bénéficient d'une grande renommée dès le XVIII<sup>e</sup> siècle.

En 1936, Tavel obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée, devenant ainsi le premier Cru Rosé de l'histoire de France.

## CLIMAT

---



# MÉDITERRANÉEN

SOUS L'INFLUENCE DU MISTRAL

---

+ D'INFOS

**[www.vin-tavel.com](http://www.vin-tavel.com)**

OU RDV SUR LE CAHIER DES CHARGES INAO

SURFACE DE  
PRODUCTION 2023



**838 HA**

PRODUCTION  
TOTALE EN 2023



**30 775 HL**



PART DE L'EXPORT

**34%**