Tavel, "Singulier Pluriels", Ogier



Sinds 1859 staat Maison Ogier garant voor topkwaliteit in Rhône-wijnen. Vanuit Châteauneuf-du-Pape verkent het huis met passie de iconische terroirs van de regio. Tavel, de enige rosé cru van de Rhônevallei, wordt hier verheven in de cuvée "Singulier Pluriels", een ode aan de diversiteit van percelen en de uniciteit van deze karaktervolle wijn. Een gastronomische rosé: krachtig, gestructureerd en intens fruitig.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op de stenige terrassen van Tavel, met bodems van rolkeien, zand en rode klei. Het warme mediterrane klimaat en regelmatige wind zorgen voor optimale rijping. De zuidwestelijke ligging en matige hoogte geven een mooie aromatische concentratie.

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

Vinificatie: De druiven (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre) worden volgens de traditionele Tavel-methode gevinifieerd: lange schilweking van 12 tot 48 uur voor kleur en structuur, gevolgd door fermentatie bij gecontroleerde temperatuur (18–20°C). Rijping in inox tanks voor frisheid en fruitzuiverheid.

Degustatie: Dieproze kleur met frambozen- en granaatreflecties. De neus is expressief met rijpe rode vruchten, geplette aardbei, aalbes en een florale toets van roos. In de mond vol en gestructureerd, met aanwezige tannines, frisse zuren en een lange afdronk van zachte kruiden en kers.

Bewaarpotentieel: 2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze karaktervolle rosé past perfect bij mediterrane gerechten, gegrild vlees, tajines, geroosterde groenten of vis in saus. Ook heerlijk bij pittige Aziatische keuken of zachte kazen.

- Rauwe ham
- Tonijncarpaccio
- Brochette / saté van kip met pindasaus
- Rode poon (filet, tijm, tapenade)
- Tonijn op Baskische wijze
- ...