



LES DEUX PINS

FAMILLE PALY

AOC TAVEL — ROSÉ

Tavel

Millésime 2025



FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	AOC Tavel
COULEUR	Rosé
MILLÉSIME	2025
TERROIR	Argilo-calcaire, galets
VOLUME	75 cl

ENCÉPAGEMENT

Grenache Noir & Blanc
Clairette
Piquepoul
Mourvèdre

CONTACT

Les Deux Pins
SAS Chantepierre
41 ancienne route de Rochefort
30126 TAVEL
06 77 15 07 23
info@les2pins.com

TERROIR & VINIFICATION

Sur des terroirs d'exception mêlant *argilo-calcaire, galets roulés et sable* — typiques du village de Tavel, rive droite du Rhône — naît un rosé d'une rare complexité. L'assemblage pluricépage, dominé par les Grenaches, associé à la Clairette, au Piquepoul et au Mourvèdre, révèle une *palette aromatique d'une richesse stratosphérique*. Un Tavel vinifié avec exigence, fidèle à la tradition d'une appellation entièrement dédiée au rosé.

NOTES DE DÉGUSTATION

① ROBE

Rosé intense aux reflets *violines* — une couleur profonde et lumineuse, évocatrice d'un coucher de soleil sur les vignes de Tavel. Tel un rouge léger, elle annonce d'emblée la personnalité affirmée de ce vin d'exception.

② NEZ

Un voyage olfactif envoûtant qui séduit dès le premier instant. Le bouquet s'ouvre sur un mélange généreux de *fraises des bois, framboises et groseilles*, d'une fraîcheur éclatante. Des notes florales de pivoine et de rose sauvage s'entremêlent, portées par une touche d'épices douces qui confère au vin son élégance singulière.

Fraise des bois Framboise Groseille Pivoine Rose sauvage Épices douces

③ BOUCHE

La bouche est une invitation à la dégustation : *fraîche, ample et vivace* à la fois. Les arômes de fruits rouges se prolongent avec intensité, enveloppés dans une texture soyeuse et des notes *épices subtiles*. Une touche minérale en fil conducteur apporte tension et longueur, quand la finale, persistante et élégante, signe un rosé d'une rare profondeur — à la fois la légèreté d'un blanc et le caractère d'un rouge.

Fruits rouges intenses Texture soyeuse Épices fines Touche minérale Finale persistante

CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE 12 – 14 °C	POLYVALENCE Apéritif → dessert	GARDE 2025 – 2029
---------------------------	-----------------------------------	----------------------

ACCORDS METS & VINS

 GRILLADES & BBQ Agneau grillé, côtelettes marinées, sauté de bœuf, brochettes mixtes au barbecue	 POISSONS Saumon grillé à l'aneth, rougets à la provençale, brandade de morue, crevettes au chorizo	 CUISINE DU MONDE Couscous royal, tajine d'agneau, curry indien, gaspacho andalou, lasagnes gratinées
 APÉRITIF & CHARCUTERIE Plateau de charcuterie, soufflé au jambon, artichaut vinaigrette, tapas variées	 LÉGUMES & VÉGÉTAL Carottes au cumin, tian provençal, ratatouille, houmous maison, tomates farcies	 FROMAGES & DESSERTS Bleu Papillon, Roquefort léger, tarte aux fraises, clafoutis, nougat glacé aux fruits rouges

Un poème en bouteille. Le Tavel "Les Deux Pins" célèbre l'amour et la convivialité — la fraîcheur d'un blanc, la profondeur d'un rouge, l'élégance d'un rosé d'exception. Du premier verre jusqu'au dessert, il transforme chaque instant en véritable symphonie de délices.

Les Deux Pins — Famille Paly · AOC Tavel · Vallée du Rhône, France

13,5 % vol.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.