

# Vinoplevelser

## Tavel

Delas Freres, La Comballe



Rhône er Frankrigs «Best Buy» vinområde nr. 1. Områdets meget seriøse vinproducenter har ikke gennemført de samme høje prisstigninger som deres kolleger i Bourgogne og Bordeaux. Samtidig har Rhône et stabilt klima, der mere end sjældent giver problemer med udvandede vine p.g.a. regn under høsten.

Delas Frères, grundlagt i 1835, blev i 1977 overtaget af det anerkendte Champagnehus, Champagne Deutz. Med en god kapitalindsprøjtning har vinhuset i løbet af en årrække bl.a. fornyet al vinifikationsudstyret, så huset i dag fremstår som et af de mest moderne vinerier i Rhônedalen. Endvidere er husets kapacitet udvidet for at kunne imødekomme den stadigt stigende efterspørgsel, hvilket også har bevirket, at på trods af husets mange besiddelser af vinmarker i nogle af Rhônedalens mest berømte kommuner, opkøber man nu også en vis mængde druer fra de mest kvalitetsbevidste vinavlere i området.

I dag regnes huset blandt Rhône's top 10 producenter, - ikke mindst på grund af firmaets superdygtige winemaker, Jacques Grange, der om nogen har fået skrevet vinhuset ind i stjernernes vinbog!

Tavel er Frankrigs mest anerkendte appellation for produktion af rosévine. Dette skyldes tildels vinens historiske ry, hvor såvel Ludvig den 14. og kendte franske forfattere som Blazac og Mistral har lovprist vinen i høj tone. Appellationen er beliggende i det sydlige Rhône på venstre bred af Rhône-floden, og områdets marker er hovedsageligt beplantet med de klassiske sorter Grenache, Syrah og Cinsault. Som regel er Tavel ikke en vin, som man skal analysere og vurdere så fantastisk meget. Det er derimod en vin, som man skal nyde enten til mad eller bare som et afkølet glas på en varm sommerdag. Til dette formål er den nemlig uforlignelig.

Tavel la Comballe kommer fra vinmarker, der har en undergrund, der hovedsageligt består af kalk, sand og rullesten.

**Leverandør**  
Delas Freres

**Land**  
Frankrig

**Område**  
Rhône

**Underområde**  
Tavel

**Type/Farve**  
Rosevin

**Drue**  
70% Grenache Noir  
15% Syrah  
5% Cinsault  
10% Picpoul

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Extreme Rosé

**Serveringsforslag**  
Aperitif  
Lyst kød  
Fjerkræ

**Vinifikation**  
Ved ankomsten til vineriet får druerne lov at ligge med skindkontakt i 18 timer. Efterfølgende gærer vinen ud i 8-10 dage ved maksimalt 18 grader i ståltanke, før gæringen standses. Derefter hviler vinen på tankene, indtil det efterfølgende forår, hvor den tappes på flaske og frigives til salg.

**Smagekommentarer**  
Duft af frugt og mandler og en frisk, tør og meget frugtrig smag med letter, krydrede undertoner.

**Alkohol**  
15,00%

**Protype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN