



שאטו ד'אקריה

טאבל רוזה

Chateau d'Aqueria Tavel Rose

ההיסטוריה המרתקת של שאטו ד'אקריה מתחילה בשנת 1595 כאשר לואי ג'וזף ד'אקריה רכש את שטח האדמה באזור טאבל שבדרום עמק הרון מהמנזר שהחזיק בו. בנו, רוברט, בנה את השאטו שנמצא כאן עד היום. מאז החליפה הטירה מספר ידיים אבל גידול הענבים וייצור היין נמשך לאורך כל השנים. משנת 1919 נמצאת האחוזת בדיה של משפחת אוליבייר. במשך שלושת הדורות בהם היא מנהלת את היקב מקפידה המשפחה להתמקד בטיפוח הכרמים ואיכות היין והפכה אותו לאחד המצליחים באזור. בשטחי האחוזת 680 דונם כרמים באפליסיונים טאבל, ליראק וקוט דו רון, כולם בגוש אחד מסביב לשאטו.

אזור גידול: עמק הרון, צרפת



זני ענבים: גרנאש (45%), קלרט (20%), סנסו (15%), מורבדר (8%), סירה (6%), בורבולן (4%), פיקפול (2%)



בעל גוון ורוד-אדום וניחוחות של פטל ותות שדה טרי. רוזה נהדר המשלב עוצמת טעמים, גוף מלא וריכוז עם רעננות רבה ואלגנטיות. רוזה ייחודי המייצג נהדר את הטרואר.

ציונים: 92 דקנטר (בציר 2020), 92 רוברט פרקר (בציר 2020), 92 דקנטר (בציר 2019)



כשרות: לא כשר



סוג יין: יין רוזה



נפח: 750 מ"ל

