

Château de Trinquedede | Tavel | BIO Frankrijk (Frankrijk) – 2023

Domein

Ch. de Trinquedede

Het chateau Trinquedede, een statig herenhuis uit de 18de eeuw, is een van de meest prestigieuze huizen in Tavel. In 1936 werd het gekocht door Eugene Dumoulin. Momenteel wordt het gerund door Guillaume Dumoulin, vierde generatie van het familiebedrijf. Het domein is 32 ha groot en bezit een identieke ondergrond van ronde stenen zoals in Chateauneuf (galêts).

Vinificatie

Zorgvuldige oogst met selectie van de beste druiven. Koude maceratie gedurende 24 uur gevolgd door zachte persing, koude stabilisatie (door de zwaartekracht) en alcoholische fermentatie (10-15 dagen). Rijping gedurende 6 maanden op inox.

Smaak

Mooie, heldere dieproze kleur. Elegante maar uitgesproken neus van rode vruchten, rijpe aardbei en watermeloen. Vlezig, vol en expressief met een fruitige en tegelijk kruidige finale. Een gastronomische rosé voor bij de maaltijd.

Gerechten

Vis - Zalm | Lam | Ossobuco | Kruidige Aziatische keuken

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Syrah (10%), Bourboulenc (3%), Clairette (12%), Mourvèdre (5%), Cinsault (20%), Grenache (50%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Stevig vol

