



Wijnfiche

Château de Trinquedel MAGNUM * | Tavel | BIO France (FRANKRIJK) – 2023

Domaine

Ch. de Trinquedel

Het chateau Trinquedel, 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).

Vinification

Récolte à maturité optimale. Vendange soigneusement triée et éraflée. Macération pelliculaire à froid de 24h. Pressurage des baies. Assemblage des jus de saignée et de presse. Débourage à froid au bout de 24h. Fermentation alcoolique de 10-15 jours. Elevage en cuverie inox pendant 6 mois. Opérations thermorégulées à 17°C pour extraire une palette aromatique fine et fruitée et garantir richesse et structure. Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille.

Dégustation

Belle robe rose soutenu, limpide. Nez de fruits rouges élégant, qui gagne en intensité, notes de fraise mûre. En bouche, beaucoup de fraîcheur, un vin charnu et expressif dans un registre fruité et épicé persistant. Un rosé de gastronomie.

Mets adaptées

Saumon | Agneau | Ossobuco | Cuisine asiatique | Plats épicés

Caractéristiques

Type: Rosé

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

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Puissant ample

