

Château de Trinquedede | Tavel | BIO France (FRANKRIJK) – 2023

Domaine

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).

Vinification

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Saumon | Agneau | Ossobuco | Cuisine asiatique

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

