

Château de Trinquedvel – Le Sablon | Lirac AOC France (RHONE) – 2020

Domaine

Ch. de Trinquedvel

Het chateau Trinquedvel, 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

Robe grenat vif. Nez riche, grillé, épicé, sur les fruits noirs. Bouche fraîche, ferme, offrant de la concentration et dévoilant de superbes effluves méridionaux juvéniles (garrigue, réglisse) agrémenté d'un boisé discret, avec une finale sur la minéralité et la tension.

Dégustation

Récolte manuelle à maturité optimale. Vendange soigneusement triée et éraflée. Processus classique de macération et fermentation simultanées à 25- 27°C d'une quinzaine de jours en cuverie béton avant pressurage. Elevage de 14 mois en barrique de 3-4 vins. Sélection des meilleures barriques pour l'assemblage final. Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille

Mets adaptées

Viande - grillée | Ragoût d'agneau | Carré d'agneau rôti | Canard - grillé | Filet du canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Grenache (50%), Syrah (25%), Mourvèdre (25%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

