



Wijnfiche

Château de Trinquedel - MAGNUM * | Tavel | BIO Frankrijk (Frankrijk, France) – 2024

Domein

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).

Vinificatie

De druiven worden geplukt aan optimale rijpheid. Dan volgt er een koude maceratie gedurende 12 tot 48 uur in cementen cuves. Na het persen start de alcoholische fermentatie gedurende 20 dagen in cementen cuves aan een temperatuur van 17°. Daarna rijpt de wijn nog in inox cuves gedurende 6 maanden.

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 | Ossobuco | Aziatische gerechten | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Grenache (60%), Cinsault (18%), Clairette (12%), Syrah (5%),
Mourvèdre (5%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 10 - 12°C

Smaakprofiel: Stevig vol

