Wijnfiche

Château de Trinquevedel - MAGNUM * | Tavel | BIO
Frankrijk (Frankrijk) — 2025

Domein

Ch. de Trinquevedel

Het chateau Trinquevedel, 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

Deze rosé heeft een diepe, intense robijnrode kleur met oranje schakeringen. Is de neus is hij complex met wat delicate kruidigheid, rood fruit en grapefruit. In de mond is het een ronde wijn met dezelfde aroma's als in de neus.

Gerechten

Vlees - gegrild | Lam | Vis - gegrild | Aziatische gerechten | Vlees - wit | Charcuterie

Algemene info

Type: Rosé

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

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): +3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Stevig vol

