

Château de Trinquedel | Tavel | BIO Frankrijk (Frankrijk) – 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

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.

Smaak

Deze rosé heeft een diepe, intense kersenrode kleur met oranje schakeringen. In de neus is hij complex met wat delicate kruidigheid, rood fruit en bloedappelsien. In de mond is het een ronde wijn met intense aroma's zoals in de neus die zorgen voor een rijke smaak met een kruidige finale. Mooi complex en vol en toch fris, fruitig en elegant: een gastronomische rosé voor bij de maaltijd.

Gerechten

Vis - Zalm | Lam | Ossobuco | Barbecue | Aziatische 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



