

**Château Trillol – Elevé en fûts de  
chêne Corbières  
FRANKRIJK (LANGUEDOC) –****Domein****Ch. Trillol**

Bekoord door de schoonheid en kwalitatief potentieel van Hautes Corbières, kocht de familie Sichel in 1990 Domaine du Trillol. Dit eigendom is prachtig gesitueerd in Rouffiac des Corbières (Languedoc) in het zuiden van Frankrijk. Het is gelegen op een hoogte van 400 m boven de zeespiegel in het hartje van de appellatie en is omgeven door typische struikgewassen. De hoge ligging zorgt ervoor dat de druiven langzaam kunnen rijpen waardoor de complexe aroma's optimaal bewaard blijven. Sinds 2002 hergroepeerde Dom. du Trillol de wijngaard van Trillol en de Cave de Vinification de Révérend. De wijngaarden bestrijken een oppervlakte van 41 ha en zijn verspreid over 2 wijngaarden met 2 verschillende bodemtypes: De bodem van Termenes: vervaardigd uit zandsteen en 400-450m boven de zeespiegel waardoor men profiteert van een zacht Mediterraans klimaat en licht Atlantische invloeden. De bodem van Queribus: de bovengrond is bedekt met keien en de ondergrond bestaat uit kalk en 300-400m boven de zeespiegel, waardoor het Mediterraans klimaat wordt getemperd door het zeeniveau. Op domein du Trillol bestaat de productie voornamelijk uit rode wijn (90%). De overige 10% is productie van witte wijn, gemaakt uit 60% Marsanne en 40% Macabbeu. De oogst vindt plaats tussen 25 september en 17 oktober. De druiven worden 100% ontrist. De gisting duurt ongeveer 6 à 8 dagen en dit bij een temperatuur van ongeveer 30 à 32°C. De maceratie duurt ongeveer 1 maand met ompompen. De wijn wordt gedurende 12 maanden op eiken houten vaten gelagerd van 2 à 5 jaar oud. Men gebruikt hier nooit nieuwe eik.

**Vinificatie**

De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken bedraagt 18 jaar. De druiven worden volledig ontdaan van hun steeltjes en daarna gefermenteerd gedurende 6 tot 8 dagen op een temperatuur van 30 tot 32°C. De maceratie duurt 30 tot 40 dagen met een dagelijkse overpompen van de wijn. Na de malolactische fermentatie rijpt de wijn 12 maanden in Franse eiken vaten (2 tot 5 jaar oud). Deze wijn wordt niet gefilterd voor botteling.

**Smaak**

Neus van aroma's van rood fruit verfijnd met tijm en zwarte peper. De eerste smaak is zeer fijn en fris. Een mondgevoel dat zich in crescendo ontwikkelt op een boeket van rijp fruit. Mooie lengte met een zeer elegante structuur, met zeer fijne tannines. Een gevoel van Zuiderse lucht en royale zon.

## Gerechten

Vlees - geroosterd | Barbecue | Kaas | Gevogelte - gegrild

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Grenache (39%), Carignan (32%), Syrah (29%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 17°

