

Château de Trinquedevél - JEROBOAM * | Tavel Frankrijk (Frankrijk, France) – 2021

Domein

Ch. de Trinquedevél

Het chateau Trinquedevél, 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 24 uur in cementen cuves. Na het persen start de alcoholische fermentatie gedurende 10-15 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. In 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 die zorgen voor een rijke smaak. Een rosé voor bij de maaltijd.

Gerechten

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

Algemene info

Type: Rosé

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

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Stevig vol

