Wijnfiche

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

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. 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 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: Syrah, Clairette, Mourvèdre, Cinsault, Grenache
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 10-12 °C

