Wijnfiche

Château de Trinquevedel - Le Sablon | Lirac AOC | BIO Frankrijk (RHONE) — 2022

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

Handmatige oogst bij optimale rijpheid. De druiven worden met zorg geplukt en nadien gesorteerd om zo enkel de beste druiven over te houden. Klassieke vinificatie met een simultane maceratie en fermentatie bij 25-27 °C. Deze stap neemt 2 weken in beslag en vindt plaats in betonnen cuves. Rijping gedurende 14 maanden op oude en hergebruikte houten vaten. Enkel de beste fracties blijven over en maken deel uit van de finale blend.

Smaak

Heldere granaatrode kleur met robijnrode schakeringen. Een rijke, kruidige en getoaste neus met rood fruit en cacao. Een warm en gul mondgevoel waarbij de zuiderse toetsen (mediterrane kruiden en drop) verweven zijn met een gerookte houttoets. Het gevoel is soepel en sappig, met een kruidige afdronk.

Gerechten

Vlees - gegrild | Lam - ragout | Lamscarré - geroosterd | Gevogelte - gebraden eend | Gevogelte - filet van wilde eend

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Grenache (50%), Syrah (25%), Mourvèdre (25%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex royaal

