Wijnfiche

Château de Trinquevedel - MAGNUM * | Tavel | BIO
France (Frankrijk) — 2025

Domaine

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).

Vinification

Récolte à maturité optimale. Vendange soigneusement triée et éraflée. Macération pelliculaire à froid de 24h Pressurage des baies. Assemblage des jus de saignée et de presse. Débourbage à froid au bout de 24h. Fermentation alcoolique de 10-15 jours. Elevage en cuverie inox pendant 6 mois. Opérations thermorégulées à 17°C pour extraire une palette aromatique fine et fruitée et garantir richesse et structure

Dégustation

Robe rouge cerise, nez expressif de petits fruits rouges, orange sanguine et épices. Vin très équilibré en bouche en adéquation avec le nez. Bouche pleine aux arômes persistants et une grande fraîcheur. Finale épicée. Belle complexité, frais, fruité, fin et élégant.

Mets adaptées

Viande - grillée | Agneau | Poisson - grillé | Cuisine asiatique | Viande - blanche | Charcuterie

Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Grenache (50%), Cinsault (20%), Clairette (12%), Syrah (10%), Mourvèdre (5%), Bourboulenc (3%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): +3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Puissant ample

