

## **Château de Trinquedvel | Tavel | BIO France (Frankrijk) – 2024**

### **Domaine**

#### **Ch. de Trinquedvel**

Het chateau Trinquedvel, 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**

Vendanges soignées avec sélection des meilleurs raisins. Macération à froid pendant 24 heures suivie d'un pressurage doux, d'une stabilisation à froid (par gravité) et d'une fermentation alcoolique (10-15 jours). Elevage de 6 mois en cuve inox.

### **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**

Saumon | Agneau | Ossobuco | Barbecue | Cuisine asiatique

### **Caractéristiques**

Type: Rosé

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

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 10-12°C

Profil de goût: Puissant ample

