



Wijnfiche

## **Château de Trinquedel - JEROBOAM \* | Tavel France (Frankrijk, France) – 2021**

### **Domaine**

#### **Ch. de Trinquedel**

Het chateau Trinquedel, 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. Débourage 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 (60%), Cinsault (18%), Clairette (12%), Syrah (5%), Mourvèdre (5%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Puissant ample

