



Wijnfiche

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

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

