Wijnfiche

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

Vinification

De druiven worden geplukt aan optimale rijpheid. Dan volgt er een koude maceratie gedurende 24 uur in cementen cuves. Na het persen start de alcoholische fermentatie gedurende 10-15 dagen in cementen cuves aan een temperatuur van 17°. Daarna rijpt de wijn nog in inox cuves gedurende 6 maanden.

Dégustation

Deze rosé heeft een diepe, intense robijnrode kleur met oranje schakeringen. Is de neus is hij complex met wat delicate kruidigheid, rood fruit en grapefruit. In de mond is het een ronde wijn met dezelfde aroma's als in de neus die zorgen voor een rijke smaak. Een rosé voor bij de maaltijd.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Syrah, Clairette, Mourvèdre, Cinsault, Grenache
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 10-12 °C

