



Wijnfiche

## **Château de Trinquedel - 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. In 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