Wijnfiche

Château de Trinquevedel - Le Sablon | Lirac AOC | BIO France (RHONE) — 2022

Domaine

Ch. de Trinquevedel

Het chateau Trinquevedel, 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 manuelle à maturité optimale. Les raisins sont soigneusement cueillis puis triés afin de ne conserver que les meilleurs fruits. Vinification classique avec macération et fermentation simultanées à 25–27 °C. Cette étape dure deux semaines et se déroule en cuves en béton. Élevage pendant 14 mois en fûts de bois anciens et déjà utilisés. Seules les meilleures fractions sont conservées et entrent dans l'assemblage final.

Dégustation

Une robe grenat brillante aux reflets rubis. Un nez riche, épicé et toasté, avec des arômes de fruits rouges et de cacao. Une bouche chaleureuse et généreuse, où les notes méridionales (herbes méditerranéennes et réglisse) s'entrelacent avec une touche boisée fumée. L'ensemble est souple et juteux, avec une finale épicée.

Mets adaptées

Viande - grillée | Ragoût d'agneau | Carré d'agneau rôti | Canard - grillé | Filet du canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Grenache (50%), Syrah (25%), Mourvèdre (25%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

