

TAVEL

CHATEAU DE TRINQUEVEDEL 2019



Terroir

Sables astiens avec une charge modérée en galets quartzite alpins et en débris de roches calcaires urgoniennes - Sols profonds de limons argileux
Vignoble mené en Conversion Bio depuis 2019



Dégustation

Belle robe rose soutenu, limpide. Nez de fruits rouges élégant, qui gagne en intensité, notes de fraise mûre, de pastèque. En bouche, beaucoup de fraîcheur, un vin charnu et expressif dans un registre fruité et épicé persistant. Un rosé de gastronomie.



Encépagement

Grenache 55% Cinsault 18% Clairette 13% Syrah 10%
Mourvèdre 3% Bourboulenc 1%



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
Débourbage 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
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille



Service et Potentiel de garde

Entre 10 et 12°C
Garde de 2 à 3 ans sur le fruité et la fraîcheur - Au-delà, ce rosé a une bonne capacité de garde avec des arômes qui évolueront vers ceux de fruits secs et compotés.



Accompagnement

Gravlax de saumon, Osso-bucco, Veau aux olives
Vin de toute saison pouvant accompagner tout un repas.
Charcuterie, viandes blanches, agneau, poissons grillés ou nappés de sauce légère, plats épicés, cuisine asiatique, le sucré-salé



Distinction

Guide Hachette 2021 : 1* (2019)
Wine Advocate 93 pts (2019)
Or Concours International de Lyon (2019)
Or International Championship Rosé (2019)
Bronze Concours Orange (2019)
Gilbert & Gaillard 90+ (2019)

Decanter 91 pts (2018)
Vinous 91 pts (2018, 2017, 2016, 2014)
Wine Enthusiast 90 pts (2018)
Wine Advocate 90 pts (2018)
Wine Enthusiast 91 pts (2016)
Or CGA (2015,2014,2012)
Argent CGA (2017, 2013)