

TAVEL

CHATEAU DE TRINQUEVEDEL 2020



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 - Labellisé HVE3



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 60% Cinsault 18% Clairette 12% Syrah 5% Mourvèdre 5%



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

Or Concours Orange (2020)

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)