



CHATEAU TRINQUEVEDEL

30126 Tavel - Gard - France - tél + 33 (0)4 66 50 04 04 - fax + 33 (0)4 66 50 31 66 - trinquevedel@orange.fr



APPELLATION

AOP Tavel

COULEUR

Vin rosé

CUVEE

AutrementTavel

MILLESIME

2018

TERROIR

Colluvions argilo-calcaires

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

2 ha

RENDEMENT

39 hls/ha

ENCEPAGEMENT

Grenache 90% Cinsault 10%

AGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

VINIFICATION

Sur vendange soigneusement triée et éraflée, la vinification se pratique par une macération pelliculaire d'une nuit sur une vendange en légère sous maturité. Les baies sont pressurées. Les jus de saignée et de presse sont assemblés et débourbés à froid au bout de 24 h. Ils vont ensuite subir une fermentation alcoolique d'une vingtaine de jours. Le vin est alors élevé pendant 5 mois dans une cuverie inox.

Ces opérations, thermorégulées à une température de 17°C, permettent d'extraire une palette aromatique fine et fruitée.

La mise en bouteille au Château est effectuée par nos soins pour contrôler l'ensemble des processus, de la vigne à la bouteille.

DEGUSTATION

Robe rose claire saumonée. Nez thiolé, fruité, intense, aux arômes d'agrumes. Attaque souple, léger et tonique en bouche, aux jolis arômes croquants et intenses. Finale parfumée, épicée, fraîche. Belle cuvée de style moderne, pour l'apéritif et mets estivaux. Plus facile d'accès que ses aînés, ce Tavel nouvelle génération se veut un rosé estival, à la structure fine et élégante.

Millésime 2017 :

Guide Gilbert & Gaillard : 88/100

Millésime 2016 :

*Guide Hachette : **

Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 86/100

Millésime 2015 :

Guide Gilbert & Gaillard 2016 : 87/100

La Revue des Vins de France – Octobre 2016 - Robert Petronio : 15/20

Millésime 2014 :

Guide Gilbert & Gaillard 2016 : 88/100

Millésime 2013 :

Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 87/100

Guide Bettane et Desseauve 2015 : 14/20

Millésime 2012 :

Guide Bettane et Desseauve 2014 : 14,5/20 - « Le Bonheur tout de suite » Bouteille bordelaise, couleur plus provençale que taveloise, le vin est fruité aux accents d'agrumes avec une bonne acidité et une bonne dose de plaisir.

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C

ACCOMPAGNEMENT

Le compagnon idéal de vos apéros festifs entre amis ou d'une salade en terrasse, antipasti

CONSERVATION

1 an