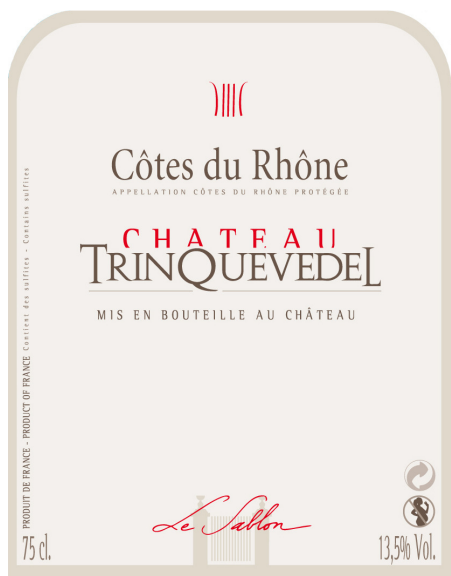




CHATEAU TRINQUEVEDEL

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 Côtes du Rhône

COULEUR

Vin rouge

CUVEE

Le Sablon

MILLESIME

2016

TERROIR

Anciens alluvions du Rhône : galets et terres rouges

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

0.68 Hectares

RENDEMENT

29 hls/ha

ENCEPAGEMENT

Grenache 50% Syrah 25% Mourvèdre 25%

AGE MOYEN DES VIGNES

51 ans

VINIFICATION

Récolte manuelle

Vendange soigneusement triée et éraflée

Processus classique de macération et fermentation simultanées à 25-27°C d'une quinzaine de jours en cuverie béton avant pressurage.

Pas de passage en barrique.

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

DEGUSTATION

Vin rond et fruité, aux notes de fruits rouges, très agréable, gourmand en bouche.

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 15 et 17°C

ACCOMPAGNEMENT

Viandes grillées ou rôties, viandes blanches et rouges, charcuterie, fromage

CONSERVATION

A boire sur sa jeunesse
4 à 5 ans