



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

Château de Trinquevedel

MILLESIME

2018

TERROIR

Sables astiens avec une charge modérée en galets quartzite alpins et en débris de roches calcaires urgonniennes
Sols profonds de limons argileux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

30 hectares

RENDEMENT

37 hls/ha

ENCEPAGEMENT

Grenache 60% Cinsault 10% Clairette 13% Syrah 13%
Mourvèdre 3% Bourboulenc 1%

AGE MOYEN DES VIGNES

32 ans

VINIFICATION

Sur vendange soigneusement triée et éraflée, récoltée à maturité optimale, la vinification se pratique par une macération pelliculaire à froid entre 24 et 48 heures. Les baies sont pressurées. Les jus de saignée et de presse sont assemblés et sont débourbés à froid au bout de 24 h. La fermentation alcoolique s'étale sur une vingtaine de jours. Le vin est alors élevé pendant 6 mois en cuverie inox. Ces opérations, thermorégulées à une température de 17°C, permettent d'extraire une palette aromatique fine et fruitée, et garantissent richesse et structure.

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 rouge cerise, nez expressif de petits fruits rouges, orange sanguine et épices. Vin très équilibré en bouche en adéquation avec le nez. Bouche pleine aux arômes persistants et une grande fraîcheur. Finale épicée. Belle complexité, frais, fruité, fin et élégant.

Millésime 2017

Médaille Argent Concours Général Agricole Paris 2018

Vinous : 91 pts - Wine Enthusiast : 90 pts

Guide Gilbert & Gaillard : 89/100 - Sélection Guide HACHETTE

Millésime 2016 :

Vinous : 91 pts - Wine Spectator : 89 pts - Wine Enthusiast : 91 pts

- Gilbert & Gaillard : 87/100

Millésime 2015 :

Médaille Or Concours des Vins d'Orange 2016

Médaille Or Concours Général Agricole Paris 2016

The Wine Advocate Robert Parker : 90 pts

VINOUS (Josh Reynolds) : 90 pts

Guide HACHETTE Rosé 2016-2017

Guide Gilbert & Gaillard 2016 : 88/100

La Revue des Vins de France Meilleurs vins de 2015

Millésime 2014 :

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2015

Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 92/100

Vinous (Tanzer) : 91/100 - Cellar Tracker : 90.3/100

Millésime 2013 :

Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2014

Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 88/100

Wine Spectator : 86/100 TANZER : 89/100

Bettane & Desseauve : 14.5/20 Cellar Tracker : 89/100

Millésime 2012 :

Médaille d'Or Concours des Vins d'Orange 2013

Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2013

Guide HACHETTE 2014 : ★

Guide Bettane & Desseauve 2014 : 15/20

Guide Gilbert & Gaillard 2014 : 88/100

TANZER : 90/100 WineEnthusiast : 86/100

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12°C

ACCOMPAGNEMENT

Particulièrement sur ce millésime : Gravlax de saumon, Crevettes sautées à la thaï

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

CONSERVATION

Le fruité et la fraîcheur de ce Tavel vous raviront dans ses deux premières années. Au-delà, ce rosé a une bonne capacité de garde avec des arômes qui évolueront vers ceux de fruits secs et compotés