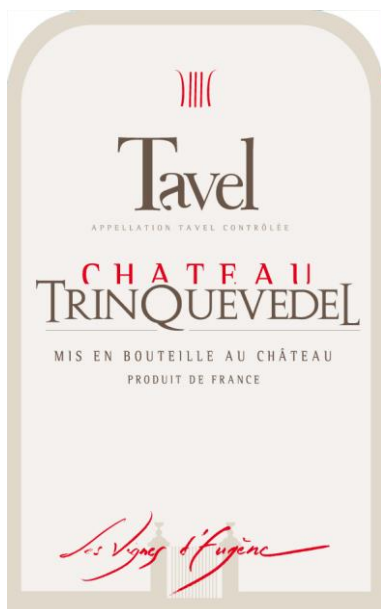




CHATEAU TRINQUEVEDEL

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

Les Vignes d'Eugène

MILLESIME

2016

TERROIR

Terres blanches à base de colluvions calcaires

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

5 hectares

RENDEMENT

20 hls/ha

ENCEPAGEMENT

Grenache 43% Clairette 32% Syrah 25%

AGE MOYEN DES VIGNES

60 à 80 ans en moyenne

VINIFICATION

Sur vendange soigneusement triée et éraflée, la vinification se pratique par une macération pelliculaire à froid de 48 heures. Les baies sont pressurées. Les jus de saignée et de presse sont assemblés et vont subir une fermentation alcoolique sur bourbe d'une vingtaine de jours ; puis une fermentation malolactique amenant plus de rondeur et de gras.

Pour 1/3 : Fermentations alcoolique et malolactique en barrique ancienne et élevage

Pour 2/3 : Fermentations alcoolique et malolactique en cuverie béton et élevage

Elevage de 1 à 1.5 ans et assemblage des tiers juste avant mise en bouteilles.

Ces opérations, thermorégulées à une température de 19°C, permettent d'extraire une palette aromatique fruitée, mais aussi une certaine minéralité.

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 riche et ample en bouche, avec des notes épicées, caramel, vanille, poivre, finale épicée. Sa longueur en bouche est hors du commun pour un rosé.

Millésime 2011 :

Guide Bettane & Desseauve 2014 : 14.5/20

Un assemblage 40% Grenache 40% Clairette 20% Syrah, vieilli un an et demi en cuve. Le vin surprend par ses notes caramélisées, sa minéralité et sa texture presque tannique en bouche.

TEMPERATURE DE SERVICE

Entre 12 et 14°C

ACCOMPAGNEMENT

Epaule d'Agneau confite

Tajine

Fromage

CONSERVATION

5 ans