



# 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 LIRAC

## **COULEUR**

Vin rouge

## **CUVEE**

Le Sablon

## **MILLESIME**

2016

## **TERROIR**

Anciens alluvions du Rhône : galets et terres rouges

## **SUPERFICIE DU VIGNOBLE**

0.36 Hectares

## **RENDEMENT**

40 hls/ha

## **ENCEPAGEMENT**

Grenache 50% Syrah 25% Mourvèdre 25%

## **AGE MOYEN DES VIGNES**

51 ans

## **VINIFICATION**

Récolte manuelle

Vendange à maturité optimale 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.

Elevage de 12 mois en barrique de 3-4 vins.

Sélection des meilleures barriques pour l'assemblage final.

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

## **DEGUSTATION**

Bouquet de fruits rouges et d'épices, belle puissance aromatique avec une bouche tout en rondeur et des tannins veloutés.

## **Millésime 2015**

Gilbert & Gaillard : 87/100 « *Robe rubis légèrement évolué. Nez plaisant de petits fruits rouges confiturés, note fumée, touche boisée vanillée, épices douces. Bouche puissante, opulente, où le mariage fruit et bois se fait à merveille. La finale est épicée. L'ensemble est net* »

## **TEMPERATURE DE SERVICE**

Entre 15 et 17°C

## **ACCOMPAGNEMENT**

Viandes grillées ou rôties, viandes rouges, viandes très aromatiques (magret de canard, petit gibier, pintade, ...)

## **CONSERVATION**

Belle capacité de garde