



# 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

Vin naturellement doux

## COULEUR

Vin blanc

## CUVEE

Vendanges Oubliées

## MILLESIME

2012

## TERROIR

Sable astiens avec galets de quartzite

## SUPERFICIE DU VIGNOBLE

0.70 Hectare

## RENDEMENT

7 hls/ha

## ENCEPAGEMENT

Grenache blanc

## AGE MOYEN DES VIGNES

15 ans

## VINIFICATION

Récolte manuelle mi-novembre d'une vendange surmaturée soigneusement triée.

Débourbage à froid au bout de 24h avant fermentation alcoolique à 15°C.

Elevage en cuverie inox pendant un an.

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

## DEGUSTATION

Nez aux notes de miel et de coing.

En bouche, des saveurs d'ananas confit.

## Millésime 2009 :

« Un vin tout à fait étonnant, le nez rappelle les vins doux de la Loire mais la bouche est 100% sud : fruits exotiques, miel, un vin riche et gourmand. » *Bettane & Desseauve 2012*

## TEMPERATURE DE SERVICE

Environ 10°C

## ACCOMPAGNEMENT

A l'apéritif ou en dessert

Sur le foie gras, les fromages persillés ou relevés

Les desserts chocolatés ou épicés

Le sucré-salé

## CONSERVATION

Vin pouvant être bu dès sa première année, mais présentant une capacité de vieillissement exceptionnelle.