

VALET de Pique

Rouge 2023

Vin de France



Terroir



Sols sablonneux apportant fraîcheur et fruité
Vignes sur la commune de Tavel
Vignoble en Agriculture Biologique

demoulin@chateau-trinquevedel.fr



Dégustation

Robe rouge clair.
Nez sur les petits fruits rouges. Bouche fruitée et juteuse.
Un vin de copains, généreux, gorgé de fruits et facile à boire



Encépagement

Grenache noir 90% Mouvèdre 10%



Vinification

Récolte manuelle
Macération courte
Fermentation alcoolique d'environ 10 jours
Décuvage et Pressurage
Elevage en cuverie inox pendant 3 mois
Mise en bouteille au Château effectuée par nos soins en Janvier/Février pour conserver le fruit et la fraîcheur



Service et Potentiel de garde

14-16 °C

A boire plutôt frais, sur la jeunesse, dans les 2 ans



Accompagnement

Apéritif - Charcuterie - Grillades