

VALET de Pique

Rouge 2023

Vin de France



demoulin@chateau-trinquevedel.fr



Terroir

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



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% Mourvèdre 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