

Château du Trignon Sablet

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	50 % Grenache Noire, 45% Mourvèdre, 3 % Shiraz, 2 % Cinsault
Appellation	Côtes-du-Rhône-Villages (AOC)
Producteur	Famille Quiot
Pays	France
Région	Rhône
Format	750 ml
Degré d'alcool	14 %
Température de service	14-16 °C
Disponible	Alberta

Terroir

Ce vin est issu de 2 terroirs différents : 9,5 ha sur les terrasses alluviales à galets roulés du Plan de Dieu et 2 ha sur des terrasses alluviales sablo-limoneuses peu calcaires (safres blancs).

Vinification et vieillissement

La vendange est réalisée manuellement avec un éraflage total pour atteindre une belle souplesse de tanins. Des pigeages et remontages quotidiens sont pratiqués pendant la fermentation, ainsi que quelques délestages selon le potentiel des cuves. La cuvaison dure environ 20 jours, et est suivie quotidiennement à la dégustation. L'élevage se poursuit en cuves béton et en foudres dont 15 % sont neufs.

Caractéristiques

Robe rouge violacé très profond. Un nez complexe qui s'ouvre sur des notes reglissées et de fruits noirs bien mûrs rappelant la syrah. A l'agitation, des arômes de garrigue et d'épices fines (thym, laurier, voire menthol) se développent nettement. La bouche est souple et suave en attaque puis soyeuse, ample et structurée. On retrouve son fruité mûr, mêlé d'épices généreuses et de tanins harmonieux témoignant de la bonne maturité d'une vendange de qualité.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges grillées et des mijotés, des abats, du lapin ou du canard.

Code produit

Alberta : 786733

