



Château du Trignon, Côtes du Rhône, Rosé, 2023

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

UN CÔTES DU RHÔNE ROSÉ - TENDRE ET FRIAND



PRÉSENTATION

Depuis 2006, la Famille Quiot, charmée par les dentelles de Montmirail et ses produits de caractère, possède le Château du Trignon afin de le pérenniser, tout en l'agrandissant de 10 ha de Vacqueyras et de quelques hectares de Beaumes-de-Venise.

"Respectueux des acquis mais riches de notre savoir vigneron, nous avons adopté cette terre dont la singularité s'intègre à l'ensemble de nos autres propriétés, dans le même souci de tradition, de qualité et d'adaptation."

SITUATION

La Vallée du Rhône a toujours été un passage privilégié entre le monde méditerranéen et l'Europe septentrionale ou atlantique. Les recherches archéologiques très fructueuses menées dans la région, alliées aux études historiques, établissent les Côtes du Rhône comme une des premières régions viticoles au Monde. Dès 125 avant JC, les Romains plantent la vigne et construisent les murettes protégeant les terrasses. Ils font de cette région l'une des plus belles de la Gaule narbonnaise. Cette notoriété s'accroît au fil des siècles et prendra forme en 1937 par la consécration de l'AOC - Appellation d'Origine Contrôlée - Côtes du Rhône.

Les Côtes du Rhône en rosé ne représentent que 8% de la production régionale.

TERROIR

2 terroirs :

- les terrasses alluviales riches en galets (sur le Plan de Dieu) offrent à la vigne une alimentation en eau régulière et la restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux.
- les terrasses alluviales argilo-calcaire offrent une alimentation hydrique plus contrastée.

VINIFICATION

Pressurage direct ou macération à froid (12 à 24h). Cuvaïson 12 à 24 jours à 18-20°C.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Syrah

13 % VOL.

SERVICE

A boire frais.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe rose acidulée.

Envoûtantes senteurs de fraise des bois, longane et fleurs (roses jaunes). Bouche très florale, une belle longueur et un bel équilibre.



ACCORDS GOURMANDS

En accompagnement d'entrées à base de légumes, de viandes blanches ou de grillades fines.

