CHATEAU DU TRIGNON

M Trignon Muscat 2014

AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, Vallée du Rhône, France

PROFITEZ DES ARÔMES DU MUSCAT AVEC LÉGÈRETÉ

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

Le Muscat de Beaumes-de-Venise est unique dans la Vallée du Rhône. Ce vin doux naturel de réputation mondiale est issu uniquement du cépage Muscat à petits grains. Le vignoble s'étend sur des terrasses centenaires autrefois peuplées d'oliviers. Quelques-uns sont encore là, qui semblent veiller à l'épanouissement du Muscat de Beaumes-de-Venise. L'AOC Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes-de-Venise fût reconnue en 1945, avec effet rétroactif au millésime 1943.

TERROIR

Une géologie particulière composée de « Terres blondes » argilo-sableuses issues de l'érosion du « safre », roche tendre du Miocène (-15 millions d'années).
Au domaine, nous n'avons qu'une seule parcelle de 2 hectares, sur les flancs des Dentelles de Montmirail (versant Sud) aux sols argilo-calcaire.

À LA VIGNE

L'encépagement est constitué exclusivement de Muscat à petits grains blancs et noirs. Les grappes sont récoltées manuellement par passages successifs en fonction de la maturité. Les raisins doivent avoir une richesse en sucre supérieure à 252 g/l.

VINIFICATION

Vendange 100% manuelle (sélection rigoureuse des grappes) lorsque les raisins ont un sucre supérieur à 252g/l. Début de vinification semblable à celle d'un vin blanc sec (pressurage, fermentation à froid….). Le mutage doit être réalisé en cours de fermentation avec de l'alcool pur à 96 degrés alcoolique minimum, au moment où les moûts renferment 5 à 10% d'alcool. Les vins doivent contenir minimum 100g/l de sucre et titrer une richesse minimum en alcool acquis de 15%.

CÉPAGE

Muscat petits grains 100%

15 % VOL.

SERVICE

Tout au long du repas. Frais ou à température ambiante, selon votre préférence.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Château du Trignon
Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190 Gigondas
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune clair, avec de légers reflets verts.
Nez subtil avec des arômes d'ananas et de citron.
En bouche, les agrumes sont très présents. Des notes plus végétales et florales viennent compléter ce bouquet fruité.

ACCORDS GOURMANDS

En apéritif ou en accompagnement de desserts à base de fruits cuits, d'amandes, ou de châtaignes. N'hésitez pas à le proposer également en pousse-café, pour finir la soirée.

Château du Trignon
Chateau du Trignon (attention accueil saisonnier uniquement), 84190 Gigondas
Tel. 0490837355 - vignobles@jeromequiot.com
www.famillequiot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.