



Trignon 100% Marsanne

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

UN COTES DU RHÔNE - 100% MARSANNE- UNE DÉCOUVERTE DE CE CÉPAGE TOUT EN COMPLEXITÉ



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.

Pour les vins blancs, 80% de l'encépagement sont représentés par Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc et Viognier. Grâce à l'assemblage de ces différents cépages, ils marient arômes et fraîcheur.

Au Château du Trignon, nous avons choisi de ne pas assembler nos cépages et de produire 3 x 100% ROUSSANNE, 100% MARSANNE et 100% VIOGNIER afin de permettre à chacun de découvrir les qualités de chacun de ces cépages.

TERROIR

Nos Marsannes se trouvent sur la commune de Sablet et au Plan de Dieu, plantées dans des sols alliant galets et sables.

À LA VIGNE

Cépage très vigoureux et généreux, il arrive à maturité à partir du 15 septembre. Rustique, il est implanté sur des terrains peu fertiles de coteaux. Il se plaît sur les sols chauds et caillouteux. Il donne des vins puissants d'acidité moyenne. Ses arômes floraux et de noisette se développent particulièrement avec le vieillissement.

VINIFICATION

Double débourbage. Vinification partiellement en bois (environ 20%).



CÉPAGE

Marsanne - □□□□

SERVICE

A boire frais. Même si nous préconisons de boire ce vin sur sa jeunesse, la Marsanne permet l'élaboration de vin avec un bon potentiel de garde.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Arômes d'acacia, cire d'abeille, coing, amande, miel et pêche blanche. Si vous le laissez vieillir, il prendra des notes de noisette, d'amande...

ACCORDS GOURMANDS

A boire dans l'année, accompagné de salades ou de fromages de chèvre.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"VINTAGE 2019 - SELECTION "50 MEILLEURS COTES DU RHONE"
WEIN+MARKT, 17/04/2020

Wine Spectator

91/100
"VINTAGE 2019"
Wine Spectator

