CHATEAU DU TRIGNON





Trignon Plan de Dieu 2017

AOC Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Vallée du Rhône, France

UN CONCENTRE DE FRUITS ROUGES ET NOIRS

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

Au Moyen-Age, la traversée de cette vaste forêt de garrigue, à la merci des malandrins, méritait que l'on remette son âme à Dieu. C'est vraisemblablement à cette légende que le Plan de Dieu doit son nom. Depuis, la vigne colonise ce territoire. Elle s'y étend aujourd'hui sur 1 500 hectares à 110 mètres d'altitude. Les quelques bois encore présents sont dispersés au cœur de ce vignoble posé sur un lit d'argile rouge et une multitude de gros galets roulés qui s'enfoncent dans le sol jusqu'à dix mètres de profondeur. Du fait de cette épaisseur considérable, les terrains sont squelettiques et produisent peu : guère plus d'une bouteille par cep ! Sur ce terroir, leur combinaison donne des vins brillants et colorés, denses et concentrés. Au nez, ils rappellent la garrigue environnante : le thym, le laurier et les sous-bois.
Le vignoble est consacré en 2005 Côtes du Rhône Villages avec dénomination géographique, appellation qui s'applique uniquement aux rouges.

TERROIR

Au niveau de l'appellation, ce terroir assez uniforme correspond à la vaste terrasse alluviale formée par l'Aigues et l'Ouvèze à l'époque du Riss il y a 2 ou 300 000 ans, surmontée de cailloutis calcaires datant de l'Ère du Quaternaire. Ces cailloutis reposent soit sur de l'argile bleue du Pliocène, soit sur des safres gréseux, assurant des remontées d'humidité qui préservent relativement la croissance de la vigne pendant la sécheresse estivale. Sur le domaine, le terroir est une vaste terrasse alluviale riche en galets.

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaison : 3 semaines. Élevage en cuves béton.

CÉPAGES

Grenache - □□□, Syrah - □□

14 % VOL.

SERVICE

Bien que ce vin ne nécessite pas forcément d'être rafraichi, vous pouvez légèrement le passer au frais afin qu'il devienne plus rafraichissant, notamment durant les chaleurs estivales.

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
2 à 3 ans, 5 ans

DÉGUSTATION
Cet assemblage (essentiellement Grenache et Syrah) donne à l'appellation Village Plan de Dieu des vins concentrés en arômes, à saveur riche alliant fruits rouges, épices et parfums de garrigue, qui évoluent avec le temps vers des tonalités de cuir, d'anis et de réglisse.
Sur notre Château du Trignon, vous pourrez apprécier dans notre bouteille :
une robe Grenat très soutenu.
Au nez : griotte, réglisse et tapenade.
En bouche : myrtille. Vin complexe, gras et long.

ACCORDS GOURMANDS
Daube provençale et volaille.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent / Silver
"SILVER MEDAL / MEDAILLE D'ARGENT"
ASIA IMPORT NEWS AWARDS 2020, 05/03/2020

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

"«6 Bouteilles qui célèbrent les Côtes du Rhône»
Audacieux en fruits et épicé à la garrigue méditerranéenne, les vins ensoleillés des Côtes du Rhône sont la petite robe noire du monde du vin qui plaît à la foule. [...]"
Wine Enthusiast

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.