



Chateau du Trignon Roussanne 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

UN COTES DU RHÔNE - ROUSSANNE - UNE DÉCOUVERTE DE CE CÉPAGE
TOUTE EN FINESSE



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 Cotes du Rhone Blanc, majoritairement issu d'un seul cépage, afin de mettre en avant toutes les caractéristiques de nos cépages ROUSSANNE, MARSANNE et VIOGNIER. Une jolie découverte à faire de ce Trio de Blanc.

TERROIR

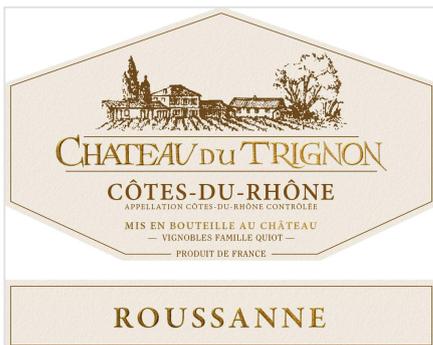
Nos Roussannes sont plantées sur les terrasses alluviales argilo-calcaire qui offrent une alimentation hydrique contrastée.

À LA VIGNE

Cépage de vigueur moyenne, il arrive à maturité courant septembre. Les sols chauds, caillouteux, bien drainés, les sols maigres et arides de coteaux ou les sols limoneux-calcaires caillouteux lui conviennent. C'est un cépage délicat et de grande finesse.

VINIFICATION

Vendanges matinales. Pressurage pneumatique, débordage et fermentation en cuve inox thermo-régulée (15-17°C).



CÉPAGE

Roussanne - majoritaire

13.5 % VOL.

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Robe jaune paille. Des notes d'abricot, d'aubépine, de miel et de subtiles senteurs de narcisses.

ACCORDS GOURMANDS

S'accorde très bien avec des crudités et des pâtes.

