



Trignon Rhône 2019

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

UN CÔTES DU RHÔNE TRADITIONNEL : RICHE EN FRUITS ET EN ÉPICES



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.

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

Macération pré-fermentaire de 3 jours. Cuvaïson 8 à 12 jours.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

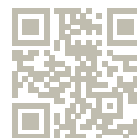
14.5 % VOL.

SERVICE

N'hésitez pas à rafraîchir un petit peu votre bouteille de Côtes du Rhône avant de la déguster... c'est tendance et si bon !

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans



DÉGUSTATION

Dans les vins rouges, le Grenache, cépage majoritaire, apporte fruité, chaleur et rondeur. La Syrah et le Mourvèdre confèrent au vin des arômes épicés, une couleur et une structure soutenue, aptes au vieillissement. Le Cinsault apporte finesse.

Dans le Côtes du Rhône Trignon, vous trouverez :

- une robe rubis intense,
- des arômes de fraise, groseille et airelle,
- une attaque souple et bouche équilibrée. Un vin tendre et friand.

ACCORDS GOURMANDS

Parfait avec de la charcuterie et lors d'un pique-nique.

PRESSE & RÉCOMPENSES

falstaff

89/100

""Grenat rubis intermédiaire avec des reflets violets et un large bord rouge profond. Bouquet floral avec des notes d'hibiscus et une pointe d'airelles, soulignés d'une touche délicate de poivre blanc et de zestes de mandarine. Moyennement charpenté, cerise rouge, texture soyeuse, il offre de la fraîcheur et une minéralité citronnée en rétro olfaction, bien présente.""

Falstaff

JAMES SUCKLING.COM

"Ce n'est peut-être pas un héros, mais il a beaucoup de fruits de cassis attrayant et un équilibre attrayant de corps moyen-plein avec une touche de tanin doux et assez d'acidité pour fournir un bel équilibre. Final légèrement sucrée. Boire dès à présent."

James Suckling

