



Château du Trignon, Rasteau, Rouge, 2022

AOC Rasteau, Vallée du Rhône, France

Fruits noirs, garrigue et cacao... un vin complexe et structuré.



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

Depuis 2010, le cru Rasteau est reconnu comme AOC (avant, Rasteau était un Côtes du Rhône Villages avec nom de commune). Les vins de Rasteau sont, de manière générale, marqués par des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, nuancés par de légers parfums de garrigue. En bouche, des notes épicées, de cacao, de réglisse et de cuir viennent enrichir le palais.

TERROIR

Le paysage de l'AOC Rasteau se compose de collines, de vignobles et de plaines où serpentent la rivière de l'Ouvèze. Le vignoble s'étend sur tout le territoire rastelain et ne dépasse pas les 360m d'altitude. Au Nord, un paysage de douces collines se creuse de combes pour former les fameux éperons. Au Sud, d'anciennes terrasses étirent leurs pentes, diversifiant ainsi le relief.

Notre unique parcelle en Rasteau se situe sur un terroir d'argile rouge et de petits galets.

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaizon : 17 à 21 jours. Élevage cuves et foudre.

CÉPAGES

Grenache, Mourvèdre

15 % VOL.

SERVICE

La température idéale de dégustation pour profiter pleinement de tous les arômes est entre 14 et 16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Robe grenat foncé et profond.

Petits fruits mûrs, herbes provençales. Équilibre entre corps et fraîcheur. Final d'épices et de sous bois.

Les vins de Rasteau sont très appréciés dans leur jeunesse mais ils sont également réputés pour être de grands vins de garde, à déguster après 8 à 10 ans...



ACCORDS GOURMANDS

Gibier à plumes, carré de porc et côtelette d'agneau.

