



Château du Trignon, Sablet, Rouge, 2016

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet, Vallée du Rhône, France

UN VIN MARQUÉ PAR LES 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

Construit sur une butte sablonneuse qui lui a donné son nom, ce village typiquement provençal abrite des ruelles étroites et d'étranges escaliers aux marches inégales. Son vignoble, tout en pentes douces, silhouette allongée, se nourrit de sols sableux, d'argiles rouges décalcifiées et de cailloutis de dimensions variées. Les Dentelles de Montmirail, au pied desquelles il est situé, protègent les 300 hectares de vignes que couvre cette appellation.

Sablet a acquis ses lettres de noblesse, Côtes du Rhône Villages communal, en 1974.

TERROIR

Une géologie particulière sur l'appellation village Sablet : sols sableux, argiles rouges décalcifiées mélangées à des cailloux de dimensions variées et sols de grès rouges.

Sur le Domaine, nous pouvons distinguer plus particulièrement 2 terroirs sur des terrasses alluviales :

- à galets roulés,
- sablonneuse et peu calcaire (sables blancs).

VINIFICATION

Eraflage total. Cuvaizon: 20 jours. Élevage cuves et foudres.

CÉPAGES

Grenache - □□□, Mourvèdre - □□□□

14.5 % VOL.

SERVICE

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

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans, 5 à 10 ans



DÉGUSTATION

Les Côtes du Rhône Villages Sablet, bien en chair, livrent des arômes de fruits noirs mûrs, de violette et de fruits secs.

Sur notre domaine, vous pourrez apprécier un vin :

Robe rouge violacé profond.

Arômes de réglisse, fruits noirs, laurier et épices fines.

Attaque souple et suave, vin ample et structuré avec tanins harmonieux.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges grillées ou canard.

PRESSE & RÉCOMPENSES

GRAND OR

Sélections mondiales du Canada 2022

"Grand Or 94pts + Top 50"

Sélections mondiales du Canada 2021

"Grand Or 90pts"

Sélections mondiales du Canada 2023

