

MARQUIS DE TRINQUELAGE

IGP Méditerranée

Blanc

Cépage

Ugni Blanc, Clairette - Volume d'alcool 13 %

Terroir

Marquis de Trinquelage est un vin avec une histoire. Il fait référence au conte de Noël de l'auteur provençal Alphonse Daudet, dont l'action se déroule dans le Château des Seigneurs de Trinquelage. Notre IGP Méditerranée provient de terroirs de qualité. Exposé plein sud, les vignes bénéficient de tout le soleil nécessaire pour se développer en toute tranquillité. Marquis de Trinquelage est un vin généreux né sur les terres des Vignerons du Mont Ventoux. Les sols sont argilo-alcaire caillouteux

Savoir-faire

Soigneusement, les Vignerons du Mont Ventoux contrôlent la maturité des grappes de raisin. C'est avec le respect du produit qu'ils trient et égrappent totalement lors des vendanges. La macération pelliculaire à froid est faite, puis un pressurage pneumatique, et ensuite une réfrigération et débouillage des jus. À basse température, les jus clairs sont fermentés puis passent par la fermentation malolactique, pour retenir une agréable vivacité. Après l'assemblage les jus sont élevés pendant plusieurs mois.

Dégustation

La robe de la cuvée est jaune clair brillant. Le vin dégage un nez très floral. Des arômes de fleurs séchées se mélangent à des touches de miel. La bouche est parfumée par des notes d'agrumes très marquées. Un accord subtile entre la sucrosité et la rondeur.

Service & Accords

Cette cuvée se consomme dès maintenant avec du poisson grillé ou des petits légumes au barbecue. A déguster de préférence entre 8 et 10°C.

Disponible en 10 litres



VMV

620 Route de Carpentras - 84410 BEDOIN