



TRINITY

VIN DE FRANCE

8000 bouteilles produites



ORIGINE DE LA MOSAIQUE:

Tour du Mariage – Darmstadt – Allemagne

CEPAGES: 80% Grenache / 20% Cinsault

SURFACE: 2 hectares.

TERROIR:

Vallée du Rhône. Orientation Sud.
sous-sol d'argile rouge, galets, graviers, garrigue.

PRODUCTION: 45hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Gobelet

VINIFICATION ET ELEVAGE: Agriculture Biologique.

Pratique de la Biodynamie.

Récolte 100 % manuelle.

Cuaison: 15 jours, vendange égrappée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en cuve inox, pendant 10 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

SO2 total: 41 mg/L

SO2 libre: 18 mg/L

COMMENTAIRES:

Belle robe intense grenat.

Nez sur la cerise noire juteuse et les framboises, parfums entêtant et racés de fruits bleus, d'épices douces, de thym, notes fraîches mentholées. En bouche, c'est gourmand, incisif, croquant de petits fruits type groseille et griotte, tanins délicats et sapides, doté d'une belle allonge. Vin d'une grande pureté et doté d'une belle structure qui demandera un accord met/vin typé « Sud ».

Vin sans chichi ni tralala ; débouchez, buvez !

ACCORDS MET-VIN:

Une planche de charcuterie & terrine de campagne.

Un chou farci.

Un carré d'agneau et tian de légumes au parmesan.

Veau Marengo.

Un plat de cannellonis viande et tomates.

Un gratin d'aubergines à la tomates et herbes de Provence.

Une bavette d'ailou à l'échalote et frites.

Un canard aux olives.

Fromage de chèvre affiné, cantal, Saint-Marcellin.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **15/16°C**

A boire à partir de 2018 et jusqu'à 5 ans.