

Trinquevedel (Château de), Tavel AOC, 2018

Založeno: 1936 Sídlo: Tavel Vinice: 30 ha Produkce: 120.000 lahví Majitel vinařství Guillaume Demoulin patří ke čtvrté generaci vinařské rodiny, které patří Château de Trinquevedel v jižní Francii. Jeho pradědeček Eugène koupil zámek z osmnáctého století v roce 1936. Kvůli havarijnímu stavu zámku i vinic trvalo až do roku 1960 než došlo k obnovení zašlé slávy tohoto vinařství. Guillaume s pomocí své manželky Céline celkem obhospodařují 30 hektarů vinic, které se nacházejí v kopcích Montagne Noire. Jejich kamenné vinice se složením podobají slavným vinicím v Châteauneuf-du-Pape (štěrkové valouny, vápencové usazeniny a písek). Podnebí a slunce pomáhají produkovat hrozny s obrovskou koncentrací.



Region: Francie > Rhône > Tavel



Popis: Tavel je považován za víno papežů, králů a básníků. Je to bezesporu jedno z nejvyhlášenějších růžových vín za opravdu skvělou cenu. Má nádherné aroma po višních a jahodách, chuť je bohatá, s příjemnou mineralitou a dlouhou dochutí. Doporučujeme otevřít alespoň hodinu před podáváním a dobře vychladit. Pijte nyní.
Alkohol: 13,5% Obj.



Odrůda: Grenache 57%, Clairette 15%, Syrah 11%, Cinsault 11%, Mourvedre 5%, Bourboulenc 1%



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 10 °C



Gastronomie: Asijská kuchyně, ryby, samostatně, sushi, sýry



Složení: Odrůdové víno révové



Alergeny: Obiloviny obsahující lepek

