



Domaine des Trinités Rouge

AOC Coteaux de Languedoc - PEZENAS

La Deves

Le sol et le climat: Le vignoble est situé au pied des Cévennes sur le point le plus élevé de l'appellation versants Sud, isolé au milieu de la garrigue. Le sol est composé d'un schiste jaune permettant un excellent drainage et un profond enracinement des vignes, où de parfaites conditions pour cultiver le raisin qui véhiculent des arômes de fruits à baies et d'épices pour le vin fini.

Cépages: Carignan Noir 70% et Grenache Noir 30%

Récolte et Vinification: Les vignes fournissent un rendement de 15 à 20 hl / ha. Les raisins font alors l'objet d'un triage rigoureux tant sur le vignoble qu'au chai. Pour cet assemblage, tous les raisins sont égrappés, le Carignan et le Grenache sont ensuite macéré à froid pendant 2 semaines, tandis que la 30% de la Carignan est vieillis en fûts (2-3 ans demi-muid chêne française) de pendant 12 mois avant l'assemblage final. Aucun levurage, collage, sulfitage ou filtration – intervention minimal.

Notes de dégustation: Un mélange de douceur, de fruits noir, offrant des arômes de prune, de mure et de cassis, ce qui conduit à une longueur en bouche épicée avec une finale d'anis, de fenouil qui rappellent les herbes sauvages entourant le vignoble.