



Domaine des Trinités Rouge

“Le Portail”

Le sol et le climat : Les vignes sont plantées sur un sol schisteux typique de l’AOC Faugères (ère Paléozoïque), à une altitude de 350 m à 400 m au pied des Cévennes. Les pentes raides au Sud permettent de drainer et d’assurer des conditions de maturation optimale, qui, lorsqu’elles sont combinées avec le séchage des vents du Nord et les soirées fraîches, fournissent un microclimat idéal pour les cépages de l’Appellation.

Cépages : Syrah 65%, Grenache Noir 15%, Mourvedre 10% et Carignan 10%

Degrés: 14°

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 puis maintenus à une température de fermentation basse pour préserver les arômes de fruits et du caractère pour créer un vin généreux, dynamique et complexe. Elevage 10 mois en cuve avant la mise en bouteille. Aucun levurage, collage, sulfitage ou filtration - intervention minimal.

Note de dégustation : Un nez délicat de mûre et d’épices, avec des tanins bien perceptibles, complexes avec des arômes de fruits noirs, une touche de réglisse, souple et élégant en bouche avec une structure minérale poivrée.