



# TRINITY

## VIN DE FRANCE



### ORIGINE DE LA MOSAÏQUE:

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.**

Récolte 100 % manuelle.

Cuaison: 15 jours, vendange égrappée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en cuve Béton, pendant 10 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

### 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 sur 5 à 7 ans.