



# Châteauneuf-du-Pape « Trinité » Rouge



## **La puissance et la finesse d'un grand vin.**

*La cuvée trinité est une tigresse en embuscade. Sa robe est douce et soyeuse, sa puissance est bien présente mais elle paraît si légère en même temps en marchant sur des petits coussins de velours. Des fruits noirs, du cassis, de la mure, de la cerise, et notes torréfiées s'expriment pleinement et dans la longueur.*



**Terroir** d'argiles bleues recouverts d'urgoniens et de galets roulés. Exposé au sud-est et bénéficiant du soleil levant.



**Cépage** : Grenache



## **Elaboration du vin :**

Vendanges à la main / raisins transportés sans des petites caissettes avec le plus grand soin  
Eraflage et foulage des raisins  
Macération à froid pendant 12 à 48 heures  
Technique du chapeau de marc immergé  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes à température moyenne (24 à 28° C) pendant environ 25 jours

Elevage en cuve béton et en barrique neuve de 500 litres pendant un 9 à 12 mois pour une partie de l'assemblage  
Potentiel de garde important



## **Accords mets & vins :**

Gigot d'agneau au romarin  
Cèpes sautés à l'ail et au persil  
Pommes de terre rattes et échalotes confites  
Filet de biche rôti à la poudre de cacao  
Rôti de lotte au lard  
Steak d'espadon grillé

Château de Manissy, route de Roquemaure 30126 TAVEL

Téléphone : +33 (0)4 66 82 86 94 – E-mail : [info@chateau-de-manissy.com](mailto:info@chateau-de-manissy.com)

[www.chateau-de-manissy.com](http://www.chateau-de-manissy.com)