



# Tavel « Trinité »



## **Le classique du Château de Manissy.**

De la gourmandise et de la fraîcheur ! Représentative de l'appellation Tavel, la cuvée trinité nous parle de fruits rouges, de fraises et de framboises, relevés par quelques notes de pamplemousse et de zestes d'agrumes.



**Terroir** de galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus.



**Cépages :** assemblage de grenache, clairette, cinsault et syrah



### **Elaboration du vin :**

Vendanges à la main

Eraflage et foulage des raisins

Macération de 12h à 24h à froid

Pressurage

Fermentation alcoolique avec levures indigènes à basse température (16 à 18° C) pendant environ 15 jours. Pas de fermentation malolactique.

Elevage en cuve inox.



### **Accords mets & vins :**

Accord parfait avec les cuisines « sucrés-salés » :

Curry de poulet au basilic et aux cacahuètes

Bœuf sauté au basilic et pousses de bambou

Tajine d'agneau aux fruits secs et tomates confites

Cabillaud poêlé à l'écume de coco et yuzu

Piperade basque

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)