



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

www.chateau-de-manissy.com