



# Rasteau AOC rouge 2019

## Chateau du Trignon



Artikel Nr.	03027
Land	Frankreich
Herkunft	Rasteau, Vallée du Rhône
Rebsorte	Grenache (65%), Mourvèdre (35%)
Qualitätsbezeich.	Rasteau AOC
Geschmack	süß
Trinktemperatur	16-17°
Ausbau	getrennte Maischegärung der einzelnen Rebsorten, Reifung über 18 Monate in großen Holzfässern
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	eine Cuvée von Grenache und Mourvèdre aus dem Dorf Rasteau, daß in der direkten Nachbarschaft von Gigondas liegt. Kraftvoll mit sanften Tanninen und einer saftigen Frucht von Kirsch, Bombeer und Himbeer
Über den Winzer	Seit 1896 erstrecken sich die Weinberge des Gutes über Gigondas, Rasteau, Sablet et Côtes du Rhône. 2007 erwarb die Familie Quiot das Château, bezaubert von den Dentelles de Montmirail und den charaktervollen Weinen, und führen die Tradition des Château du Trignon weiter nachdem sie es um 10 Hektar im Vacqueyras erweitert haben.