

CHATEAU TRILLOL

AOC Corbières Blanc

PROPRIETAIRE/COMMUNE Famille Sichel / Cucugnan

ARGUMENTAIRE

Vignoble d'altitude (400 m) du Languedoc, entouré de châteaux cathares et au bord de la Méditerranée. La fraîcheur du climat ralentit la maturation des raisins, leur permettant de développer toute leur complexité. Ce vin blanc reflète la typicité des Hautes Corbières et exhale des notes de garrigue, sauvages et parfumées. Belle couleur jaune paille, nez complexe d'agrumes, de fleurs et de miel. Bouche équilibrée, avec une fraîcheur agréable, accompagnée d'un gras et d'un volume en bouche qui lui permettent d'être servi avec une grande diversité de plats à base de volailles, de crustacés et de produits de la mer. Un vin d'un excellent prix par rapport aux meilleurs vins de la région du Languedoc-Roussillon. Plus de 30 médailles obtenues depuis dix ans.

HISTOIRE

Séduit par la beauté du paysage et le potentiel qualitatif des Hautes-Corbières, Peter Sichel a acquis le domaine en 1990, bien avant que d'autres négociants bordelais investissent la région. Les efforts entrepris au cours des années 1990 par Benjamin Sichel et d'Henri Guiot ont porté leurs fruits, et permis d'obtenir des vins plus précis et plus complexes. Grâce aux dernières acquisitions de parcelles attenantes à la propriété, la récolte provient désormais à 100% du vignoble historique du domaine. Les vins ont gagné en profondeur et en fraîcheur. Pour marquer ce changement, Domaine du Trillo change de nom pour devenir Château Trillo.

SURFACE 38 ha en rouge, 2 ha en blanc

AGE MOYEN DES VIGNES En moyenne: 20 ans pour le Roussanne et 85 ans pour le Maccabeu

ENCEPAGEMENT Roussane 85% Maccabeu 15%

TERROIR

La propriété s'étend sur deux terroirs : le premier se situe au milieu du maquis, près d'une vieille bergerie en pierre : c'est le terroir de Termenes (sol siliceux). Le second est au cœur de la magnifique vallée du village de Cucugnan : c'est le terroir de Quéribus au sol argilo-calcaire.

VINIFICATION/ELEVAGE

A son arrivée au chai, les raisins sont séparés de leur rafle et pressés rapidement afin de préserver la fraîcheur. Fermentation à très basse température après la mise au pressoir et un débouillage au froid. La fermentation dure environ 8 semaines. Mise en bouteille à la propriété.



MILLESIME 2016

Alc: 13%

DEGUSTATION

Robe couleur or clair. Nez net et subtil de fleurs sauvages et de verveine, avec une touche d'épices douces et de fruits blancs. En bouche une attaque souple et ronde, beaucoup de gras accompagné d'une belle pointe d'acidité. La matière force le caractère qui dévoile en fin de bouche des arômes expressifs de pêches et d'abricots. Un blanc d'une grande qualité qui exprimera tout son potentiel dès l'automne 2017.

GARDE

A consommer dans les 1 à 3 ans qui suivent le millésime.

ASSEMBLAGE

85% Roussanne - 15% Maccabeu

MISE EN BOUTEILLE

Mis en bouteille à la Propriété