

# CHATEAU TRILLOL

## AOC Corbières Rouge



**PROPRIETAIRE/COMMUNE** Famille Sichel / Cucugnan

### ARGUMENTAIRE

Vignoble d'altitude (400m) du sud de la France, entouré des châteaux cathares millénaires de Quéribus et Peyrepertuse. La fraîcheur du climat ralentit la maturation des raisins, leur permettant de développer toute leur complexité. Ce vin authentique reflète la typicité des Hautes Corbières et exhale son terroir de garrigue méditerranéenne, sauvage et isolé. Vin complexe pour amateurs avertis. Accompagne idéalement le gibier et toutes sortes de viandes rouges grillées. Propriété de la famille Sichel.

### 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 hectares en rouge et 2 hectares en blanc

**AGE MOYEN DES VIGNES** 35 ans en moyenne


**ENCEPAGEMENT** Grenache, Syrah et Carignan


### 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, le raisin est séparé de sa rafle, foulé et mis en cuve. La fermentation, se fait à environ 30-32°C pendant 6 à 8 jours. La macération dure environ 30 à 40 jours avec des remontages principalement en début de cuvaison. Ecoulage et pressurage avec séparation des premières presses, suivi de la fermentation malolactique. Une partie de la vinification est réalisée en macération carbonique. Il sera ensuite élevé, selon le millésime, pendant 6 à 12 mois dans des barriques de chêne de 3 à 6 ans. Durant cette période, les tanins bénéficieront d'une série de transformations destinées à affiner la structure et à amener le vin à l'âge adulte. Débourage tous les 3-4 mois selon les besoins. La mise en bouteille est effectuée après un léger collage et sans filtration.

 MILLESIME 2014

 Alc: 13.5 %

### DEGUSTATION

Nez d'arômes de fruits rouge teinté de thym et de poivre noir. La première bouche est tout en délicatesse et en fraîcheur qui se développe en crescendo sur un bouquet de fruits mûrs. Belle longueur à la structure très élégante, aux tanins très fins. Une sensation d'aérien et de soleil généreux.

### GARDE

A consommer dans les 2 à 8 ans qui suivent le millésime.

### ASSEMBLAGE

44% Grenache - 29% Carignan - 27% Syrah

### MISE EN BOUTEILLE

Mis en bouteille à la Propriété

### MEDAILLES, RECOMPENSES ET CITATIONS

Médaille d'Argent - Devanter World Wine Awards 2017