

CHATEAU TRILLOL PRESTIGE

AOC Corbières Rouge

PROPRIETAIRE/COMMUNE Famille Sichel / Cucugnan

ARGUMENTAIRE

Seigneur incontesté de la gamme, raffiné et élégant, ce vin est une création annuelle qui démontre que les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. A chaque année son assemblage, qui entraîne vers le meilleur, le Prestige met en avant le savoir-faire du vigneron.

HISTOIRE

Séduite 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 Trillole change de nom pour devenir Château Trillole.

SURFACE 40 ha

AGE MOYEN DES VIGNES 35 ans en moyenne

ENCEPAGEMENT Grenache, Syrah, 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, les raisins sont séparés de leur rafle et pressés rapidement afin de préserver la fraîcheur. Vinification en vendange égrappée à 80%. Cuvaision de 20 à 28 jours suivant les cuves avec remontages et deux ou trois délestages. Ecoulage et pressurage avec séparation des presses. Fermentation malolactique. Vinification 20% en macération carbonique. Cuvaision de 12 à 15 jours. Elevage 100% sous-bois pendant 19 mois.



MILLESIME 2014

Alc: 13%

DEGUSTATION

Couleur profonde aux couleurs violacés. Des arômes denses et complexes de fruits noirs aux notes légèrement boisées et épicées. En bouche une belle ampleur, une structure harmonieuse avec une finale persistante et racée. Des tanins très murs et parfaitement intégrés à l'ensemble. Une cuvée toute en harmonie, un grand vin en devenir.

GARDE

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

ASSEMBLAGE

54% Syrah - 24% Carignan - 22% Grenache

MISE EN BOUTEILLE

Mis en bouteille à la Propriété