



Appellation : AOC Tavel

Dénomination : Trinité Château de Manissy

Le domaine : Château de Manissy.

En 2003, Florian André se voit confié l'exploitation des Frères Missionnaires de la Sainte Famille. Les vignes du Château de Manissy ont toujours été cultivées en agriculture raisonnée par les frères, c'est donc dans cette continuité que Florian André a décidé d'inscrire l'ensemble du domaine dans une démarche biologique. La transition se fait en douceur puisque c'est en 2009 qu'il produit son premier millésime entièrement bio. Depuis 2018, le vignoble est mené en biodynamie et labelisé DEMETER. Désormais plus aucun intrants et produits chimiques sont utilisés à la vigne. Le vignoble compte aujourd'hui 60ha de vignes sous l'appellation Tavel, Châteauneuf du Pape, Lirac et Côtes du Rhône.

Le terroir : De galets roulés délicatement déposés sur des sables et des argiles bleus.

Les Cépages : Cinsault, Clairette, Grenache, Syrah.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl et 37.5 cl.

Notre appréciation :

Cette cuvée met en avant un nez de fruits rouges, de fraises et de framboises relevés par des notes de pamplemousse et de zestes d'agrumes. Ce vin se marie parfaitement avec des mets sucrés- salés.

Certification : Culture Biologique et Biodynamique depuis 2009.