



CHATEAU TRIANNS



BLANC 2019



APELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

Argilo-Calcaire, Orienté Nord à 350 mètres d'altitude

CLIMAT

Climat Méditerranéen, Printemps humide, été sec et tardif.

CEPAGES

80 % Rolle, 20 % Sémillon

DENSITE

5000 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Mécanique, de nuit

RENDEMENT

40 hl/hectare

ELABORATION

Macération pelliculaire, élevage sur lies fines pendant 3 mois

DEGUSTATION

Robe lumineuse et de couleur vert pâle,

Nez élégant avec des arômes de fleurs jaunes (mimosa), de pêche jaune, de cade, ainsi qu'un pointe de citron et d'ananas.

L'attaque en bouche est fraîche puis le vin est plein et la texture est tendre, sur un fond acidulé. Le vin restitue son terroir avec délicatesse puis caractère.

La finale est fraîche, saline et très longue sur des arômes d'ananas.

Ce vin a l'accent de la Provence.

Servir aujourd'hui et jusqu'en 2024 à 8°C dans un grand verre.

Vin blanc à boire sur poisson en sauce, apéritif ou fromage de chèvre.

GASTRONOMIE

Degré : 13,5° - Taux de sulfites : 81 milligrammes - Sucre résiduel : 1,1 grammes

CONDITIONNEMENT

mise en bouteilles au Château, 75 cl, 50 cl et 150 cl.

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

Nomacork Select green, recyclable d'origine végétale, bilan carbone '0'