



# CHATEAU TRIANNS



## BLANC 2021



### 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 jaune pâle, brillante, cristalline.

Nez frais et printanier de pêche blanche, agrémentée d'une touche d'ananas, de fleurs blanches.

Puis à l'aération un fond anisé, iodé, provençale.

Attaque large et onctueuse, belle matière gourmande et souple, texture crémeuse.

Finale fraîche, légèrement salivante et bien saline, sur les fruits de la passion et la chaleur de la méditerranée.

Vin confortable, presque gourmand, qui témoigne néanmoins d'une belle identité.

Servie des aujourd'hui à 8° de température dans un grand verre à vin.

### GASTRONOMIE

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

Degré :13° - Taux de sulfites : 102 milligrammes- Sucre résiduel : 3,5 grammes

### CONDITIONNEMENT

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

### BOUTEILLE

Bordelaise Classic

### BOUCHON

DIAM 1