



CHATEAU TRIANNS



ROSE 2019



APELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

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

CLIMAT

Printemps très pluvieux, été sec et tardif, un mois de septembre propice à une vendange à maturité.

CEPAGES

70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Cinsault

DENSITE

5000 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Mécanique, de nuit

RENDEMENT

40-45 hl/hectare

ELABORATION

Macération pelliculaire, fermentation à 16/18°

DEGUSTATION

Robe entre pétale de rose et pêche.

Nez printanier, très frais, avec des arômes de pamplemousse rose, de grenade, de lilas, sur un fond iodé qui génère un sentiment maritime.

L'attaque en bouche est douce, puis le vin impose son équilibre et sa texture onctueuse avec beaucoup de charme. Peu à peu, le vin restitue son terroir.

Ainsi, la finale est fraîche, longue (arôme mandarine), mais aussi très sapide (salinité et amertume rafraichissantes du zeste de pamplemousse).

Ce vin a l'accent de la Provence.

Servir aujourd'hui et jusqu'en 2022 entre 8 et 10° dans un grand verre.

Rosé de repas, également excellent en apéritif.

GASTRONOMIE

Degré :13,5° - Taux de sulfites : 84 milligrammes- Sucre résiduel : 1 gramme

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'