



# CHATEAU TRIANNS



## ROSE 2020



### APELLATION COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

#### TERROIR

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

#### CLIMAT

Printemps pluvieux, été plutôt chaud et sec.

#### CEPAGES

70 % Grenache, 30 % Cinsault

#### DENSITE

5000 Pieds/hectare

#### CULTURE

Biologique, amendements organiques

#### VENDANGES

Mécanique, de nuit

#### RENDEMENT

40-45 hl/hectare

#### ELABORATION

Légère macération pelliculaire, fermentation à 16°

#### DEGUSTATION

La robe se présente fraîche et légère. De couleur « pêche de vigne », sable, elle rappelle aussi le litchi. Le premier nez est parfaitement ouvert, délicat et aérien. Il fait apprécier son caractère printanier (arômes floraux comme le lilas par exemple) et croquant (la fraîcheur du pamplemousse rose et de la grenade). Avec l'aération, des notes plus subtiles apparaissent comme le poivre blanc, ainsi qu'un sentiment iodé. Ce dernier génère une note maritime. L'attaque en bouche est douce, puis le vin impose son équilibre charnu et sa texture onctueuse avec beaucoup de charme. Souple et chaleureux, il restitue cependant peu à peu son terroir. La finale est très aromatique (pêche, passion, mangue), mais aussi très sapide (salinité et amertume rafraichissantes du zest de pamplemousse) et longue. Charmeur, généreux, très accessible, le Château Trians rosé a l'accent de la Provence.

A servir dès aujourd'hui et jusqu'en 2022 à 8°C dans un verre classique.

#### GASTRONOMIE

Rosé de repas, également excellent en apéritif.

Degré :13,5° - Taux de sulfites : 73 milligrammes- Sucre résiduel : 2,1 grammes

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

#### BOUTEILLE

Bordelaise Classic

#### BOUCHON

DIAM 1