



CHATEAU TRIANS



ROSE 2021



APELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

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

CLIMAT

Printemps pluvieux, été plutôt chaud et sec.

CEPAGES

80 % Grenache, 20 % 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

Robe fraîche et légère, « pétale de rose ».

Nez ouvert, délicat et aérien. Arômes floraux (rose) et fruités (fraise, grenade), puis arrive un sentiment iodé (note maritime).

Attaque douce, puis vin équilibré, charnu et onctueux. Beaucoup de charme. Souple et chaleureux, il restitue cependant peu à peu son terroir et génère un sentiment de pureté.

Finale très aromatique et sapide (salinité). Bonne longueur.

Charmeur, harmonieux, le Château Trians rosé est parfaitement équilibré.

Servir dès aujourd'hui et jusqu'en 2023 à 8° de température dans un verre classique.

GASTRONOMIE

Rosé de repas, également excellent en apéritif.

Degré :13,5° - Taux de sulfites : 68 milligrammes- Sucre résiduel : 1,9 grammes

CONDITIONNEMENT

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

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

DIAM 1