



# CHATEAU TRIANS



## ROSE 2023



### 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

La robe du château Trians rosé est fraîche et légère. Elle évoque les reflets de la peau des litchis. Le premier nez est délicat et aérien. Il suggère des arômes fruités (pomelos, fraise, grenade) et épicés (thym, poivre blanc). Peu à peu se révèle un sentiment iodé, une note maritime, habituelle avec ce vin. L'attaque en bouche est douce, agréable, puis le vin dévoile son équilibre, entre fraîcheur et salinité. Au réchauffement en bouche, la sensation prend un peu d'étoffe et de chaleur. Fluide et salin, le vin génère peu à peu un sentiment clairement maritime. La finale propose une bonne longueur ainsi qu'une légère astringence doublée d'une salinité élégante. Rafraîchissant, harmonieux, le Château Trians rosé est parfaitement équilibré et restitue l'identité de son terroir. A servir à 8° de température dans un verre classique. Il se conservera jusqu'en 2025.

### GASTRONOMIE

Rosé de repas, également excellent en apéritif.

Degré :13,5° - Taux de sulfites : 68 milligrammes- Sucre résiduel : 0.40 grammes

### CONDITIONNEMENT

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

### BOUTEILLE

Bordelaise Classic

### BOUCHON

DIAM 1