



CHATEAU TRIANS



ROSE 2024



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 % syrah

DENSITE

4400 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGES

Mécanique, de nuit

RENDEMENT

40-45 hl/hectare

ELABORATION

Légère macération pelliculaire, fermentation sous température dirigée. Elle révèle des reflets d'or jaune

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. 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 :13,4° - SO2 libre : 35 milligrammes- Sucre résiduel : 1.2 grammes

CONDITIONNEMENT

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

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

DIAM 3