



# TCHATEAU TRIANNS



## ROUGE 2015



### APELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

### TERROIR

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

### CLIMAT

Climat Méditerranéen, été chaud et sec, exposition Nord à maturation lente.

### CEPAGES

50 % Grenache, 50 % Syrah

### DENSITE

5000 Pieds/hectare

### CULTURE

Biologique, amendements organiques

### VENDANGE

Manuelle et mécanique

### RENDEMENT

35 hl/hectare

### ELABORATION

12 mois en foudres de chêne. Assemblage en fin de vieillissement.

### DEGUSTATION

Robe encore fraîche car bordée de reflets violacés

Nez de caractère bien ouvert sur le fruit (mûre), mais aussi sur des notes de bois nobles, de cèdre, sur un fond fumé et iodé. L'ensemble est riche et ambitieux.

L'attaque en bouche est large, puis le vin est consistant et la texture, dense, évoque le velours. En milieu de bouche, la trame tannique commence à se fondre dans le corps du vin.

La finale est puissante, dynamique, longue et ponctuée de tanins caressants et d'une note saline.

Il s'agit d'un vin bien né et adroitement élevé, suggérant la gastronomie.

Servir aujourd'hui et jusqu'en 2030 à 20° dans un grand verre.

### GASTRONOMIE

Vin rouge de garde, à boire sur gibier, viande rouge et même viande blanche cuisinée en sauce.

Degré :14° - Taux de sulfites : 30 milligrammes- Sucre résiduel : 1 gramme

### CONDITIONNEMENT

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

### BOUTEILLE

Bordelaise Classic

### BOUCHON

Liège Naturel du Var