



# CHATEAU TRIANS



## ROUGE 2018



### 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, gel de printemps,

### 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 s'avance couleur rubis et bordée de reflets violacés

Le premier nez est bien ouvert et propose un joli fruit (cerise), légèrement fumé et balsamique (résine). Ensuite, le caractère fumé s'affirme tandis qu'apparaissent les herbes sèches et la garrigue sur un fond délicatement iodé. L'ensemble aromatique, riche et généreux... Méditerranéen.

L'attaque en bouche est confortable et fruitée, puis le vin est détendu, svelte et révèle une texture assez fluide.

En milieu de bouche, la trame tannique se manifeste plus nettement et raffermi le corps du vin. La finale est dynamique, structurée et longue ponctuée de tanins et d'une légère note saline.

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

Servir aujourd'hui et jusqu'en 2025 à 20° dans un verre classique

### GASTRONOMIE

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

Degré :14° - Taux de sulfites : 27 milligrammes- Sucre résiduel : 1,1 gramme

### CONDITIONNEMENT

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

### BOUTEILLE

Bordelaise Classic

### BOUCHON

DIAM 3