



# CHATEAU TRIANNS



## TRIANNS BLANC 2023



<b><u>APELLATION</u></b>	COTEAUX VAROIS EN PROVENCE
<b><u>TERROIR</u></b>	Argilo-Calcaire, Orienté Nord à 350 mètres d'altitude
<b><u>CLIMAT</u></b>	Climat Méditerranéen, Printemps humide, été sec et tardif.
<b><u>CEPAGES</u></b>	95 % Rolle, 5 % Sémillon
<b><u>DENSITE</u></b>	5000 Pieds/hectare
<b><u>CULTURE</u></b>	Biologique, amendements organiques
<b><u>VENDANGE</u></b>	Mécanique, de nuit
<b><u>RENDEMENT</u></b>	40 hl/hectare
<b><u>ELABORATION</u></b>	Macération pelliculaire, élevage sur lies fines pendant 3 mois
<b><u>DEGUSTATION</u></b>	Robe jaune pâle, brillante, cristalline.

Nez frais et printanier de pêche blanche, agrémentée d'une touche d'ananas, de fleurs blanches.

Puis à l'aération un fond anisé, iodé, provençale.

Attaque large et onctueuse, belle matière gourmande et souple, texture crémeuse.

Finale fraîche, légèrement salivante et bien saline, sur les fruits de la passion et la chaleur de la méditerranée.

Vin confortable, presque gourmand, qui témoigne néanmoins d'une belle identité.

Servi des aujourd'hui à 8° de température dans un grand verre à vin.

**GASTRONOMIE** Vin blanc à boire sur poisson en sauce, apéritif ou fromage de chèvre.

Degré :14° - Taux de sulfites : 102 milligrammes- Sucre résiduel : 3,5 grammes

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

**BOUTEILLE** Bordelaise Classic      **BOUCHON** DIAM 1