



TCHATEAU TRIANNS



TRIANNS BLANC 2024



APPELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

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

CLIMAT

Climat Méditerranéen, Printemps humide, été sec et tardif.

CEPAGES

100 % Rolle

DENSITE

4400 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Mécanique, de nuit

RENDEMENT

50 hl/hectare

ELABORATION

Macération pelliculaire, élevage sur lies fines pendant 3 mois

DEGUSTATION

La robe cristalline de couleur jaune pâle, brille de reflets verts. Elle évoque la fraîcheur. La première impression olfactive est printanière et intense. Elle propose la fraîcheur de la pêche blanche et de la granny Smith, agrémentée d'une touche élégante de poivre blanc et de fleurs blanches. A l'aération, l'expression est plus profonde avec une note iodée qui nous plonge dans l'univers provençal. L'attaque en bouche est douce et confortable. Au développement, on profite d'une jolie matière, étoffée, chaleureuse et vive. L'ensemble génère une texture fluide et très délicate, suggérant la soie. La finale est franchement salivante et clairement saline. Elle termine sa course après 7 à 8 secondes sur une note chaleureuse.

Il s'agit d'un vin très séduisant, au nez éclatant de fraîcheur et à la bouche dynamique typique. Ce vin témoigne ainsi d'une belle identité avec une finale racée. Le château de Trians blanc 2024 pourra être apprécié dès 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 :13° - SO2 libre : 34 milligrammes- Sucre résiduel : 1.3 grammes

CONDITIONNEMENT

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

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

DIAM 3