



CHATEAU TRIANNS



ROUGE 2021



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

La robe grenat de Château Trians 2021 est encore bien violacée, ce qui montre le potentiel de cette cuvée. Le nez propose un joli caractère avec des arômes de fruits noirs (cerise, myrtille), de girofle, de tabac, sur un fond vanillé, mentholé et sanguin.

L'attaque est fraîche puis la bouche s'avère dynamique et d'ores et déjà très bien équilibrée. Structurée par d'élégants tanins et une fraîcheur étonnante, la dégustation produit un sentiment de suavité et d'allégresse sur des notes poivrées.

La finale est dans la continuité de la bouche, longue (8 à 9 secondes), saline et « réglissée ».

Le vin restitue son terroir avec franchise et droiture. Il a l'accent de la Provence et l'identité de son année de naissance.

A servir aujourd'hui et jusqu'en 2030 à 20° C dans un grand verre à vin.

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 : 0.40 gramme

CONDITIONNEMENT

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

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

DIAM 3