



CHATEAU TRIAN



VERY T ROUGE 2024



APPELLATION

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

90 % Grenache, 10 % Syrah

DENSITE

4400 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Manuelle et mécanique

RENDEMENT

35 hl/hectare

ELABORATION

6 mois en cuve inox

DEGUSTATION

La robe grenat profond du Château Trians Very T 2024 révèle une légèreté remarquable. Son profil gourmand et facile à boire en fait un vin d'une simplicité rafraîchissante. Au nez, des notes délicates de fleurs sauvages et de fruits mûrs, comme la cerise noire et la myrtille, s'entrelacent avec élégance. Sa texture légère et sa fraîcheur en font un vin plaisant à savourer légèrement frais ou à 20°C dans un grand verre, pour une dégustation simple et agréable.

GASTRONOMIE

Vin rouge, à boire sur viande rouge, et même viande blanche, grillades ou encore à l'apéritif.

Degré :13.50° - SO2 libre : 14 milligrammes- Sucre résiduel : <1.4 gramme

CONDITIONNEMENT

mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

DIAM 3