



CUVEE SAINT CLEMENT ROUGE

2019



CHATEAU TRIANNS



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.

CEPAGES

50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah

DENSITE

4400 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Manuelle et mécanique

RENDEMENT

35 hl/hectare

ELABORATION

18 mois en foudres de chêne. Assemblage en fin d'élevage

DEGUSTATION

La robe de St clément 2019 est noire et violacée.

Le nez est bien ouvert sur la mûre, le cassis cuit, la réglisse ainsi que des notes boisées. L'ensemble s'exprime avec noblesse. L'attaque en bouche est suave, délicate puis l'intensité de la structure du vin se manifeste. Dense, la trame tannique est importante et serrée, ce qui génère un sentiment de « mâche ». Elle est accompagnée d'une belle vinosité qui participe elle aussi au sentiment d'intensité.

La finale est longue (environ 10 secondes), puissante, saline et pure.

Il s'agit d'un vin noble, aussi bien au plan aromatique que gustatif. A conserver jusqu'en 2030.

A servir à 20°C dans un grand verre à vin.

A servir idéalement entre 2025 et 2033

vous pouvez aussi le servir à tous moments si vous le passez en carafe deux heures avant dégustation.

GASTRONOMIE

Vin rouge de garde, terroir, à boire sur cuisine élaborée, viande rouge et filet de bœuf Rossini...

Degré :14° - SO2 libre : 30 milligrammes- Sucre résiduel : 1 gramme

CONDITIONNEMENT

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

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

DIAM 5