



CHATEAU TRIANS



'T' ROUGE 2020



APPELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

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

CLIMAT

Climat Méditerranéen, été chaud et sec, gel de printemps.

CEPAGES

90 % Syrah, 10 % Grenache

DENSITE

4500 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Manuelle et Mécanique

RENDEMENT

35 hl/hectare

ELABORATION

12 Mois en foudres de chêne

DEGUSTATION

la robe pourpre, presque noire, présente une magnifique intensité.

Le premier nez est parfaitement ouvert et montre immédiatement beaucoup de caractère. On est plongé dans un univers complexe d'épices, de havane, de fruits noirs (cerise, myrtille, pruneau frais), de jus de viande. A l'aération, l'expression évolue vers le poivre noir, mais aussi le bois noble, le bois brûlé, le chocolat noir. Il s'agit d'un nez riche et profond.

L'attaque en bouche est puissante, large et pleine, puis le vin apparait charpenté, concentré, riche. Il développe une structure tannique dense en équilibre avec une belle consistance et souligné par une note de fraîcheur. La texture est serrée et chaleureuse. L'ensemble propose beaucoup de matière, de la concentration et suggère un fort potentiel de conservation. La finale, riche et épicée est très longue (environ 15 secondes de persistance). Elle propose des tanins doux ainsi qu'un caractère salin.

Le T 2020 montre un ensemble concentré et ambitieux, au plus haut dans la hiérarchie des vins de l'appellation. Il verra 2040. Il peut être passé en carafe 24 heures avant dégustation mais dans tous les cas, il nécessite un grand verre à vin.

GASTRONOMIE

Vin rouge de garde fruité, à boire sur viande rouge, servir à 18°.

Degré :14,5° - Taux de sulfites : 77 milligrammes- Sucre résiduel : 0,9 gramme/l

CONDITIONNEMENT

mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE

BG Antik

BOUCHON

Diam 5