

# CHATEAU TRIANS

## CHATEAU TRIANS BLANC 2018



## VIN DE PROVENCE

<u>Appellation</u>	Vin de Provence AOP Coteaux Varois en Provence
<u>Terroir</u>	Argilo-calcaire, Orienté Nord à 350 mètres d'altitude
<u>Climat</u>	Climat Méditerranéen, Printemps humide.
<u>Cépages</u>	80% Rolle, 20% Sémillon,
<u>Densité</u>	5000 pieds/hectare
<u>Culture</u>	Biologique, amendements Organiques
<u>Vendange</u>	Mécanique de nuit
<u>Rendement</u>	40 hl/hectare
<u>Elaboration</u>	Macération pelliculaire, élevage sur lies fines pendant 3 mois
<u>Dégustation</u>	<b>Couleur</b> Jaune clair brillant aux beaux reflets verts. <b>Nez</b> Fleurs jaunes, genêts, accompagné de fruits frais, poire, ananas, marqué zest citron. <b>Bouche</b> Attaque souple avec une très belle persistance sur les fruits, poire, pêche jaune... Une jolie fraîcheur souligne la finale. Bel ensemble avec une expression aromatique.
<u>Gastronomie</u>	Vin blanc à boire sur poisson en sauce, apéritif ou fromage de chèvre
<u>A servir à...</u>	12°C à 14°C
<u>Degré d'alcool</u>	13,5°
<u>Taux de sulfites</u>	SO2 Total 88 milligrammes
<u>Sucre résiduel</u>	1,5 grammes
<u>Conditionnement</u>	Mise en bouteilles au Château 75 cl, 150 cl et 50 cl
<u>Bouteille</u>	Bouteille Bordelaise CLASSIC
<u>Bouchon</u>	Bouchon liège naturel du Var