

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>	Couleur Jaune clair brillant aux beaux reflets verts. Nez Fleurs jaunes, genêts, accompagné de fruits frais, poire, ananas, marqué zest citron. Bouche 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