

# TRAINS

## CUVÉE FLEUR



## METHODE PROVENCALE EXTRA BRUT

<u>Appellation</u>	Vin mousseux de qualité
<u>Terroir</u> <u>Climat</u>	Argilo-calcaire Climat Méditerranéen, été chaud et sec
<u>Cépages</u> <u>Densité</u>	60 % cinsault / 40% grenache 5000 pieds/hectare
<u>Culture</u>	Biologique, amendements organiques
<u>Vendanges</u>	Récolte mécanique des raisins en légère sous-maturité
<u>Rendement</u>	45 hl/hectare
<u>Vinification</u>	Classique en vin rosé tranquille avec une légère macération pelliculaire à froid. Fermentation 15°.
<u>Elaboration</u>	Seconde fermentation en bouteille avec élevage sur lies pendant 9 mois en Méthode Provençale.
<u>Dégustation</u>	Robe rose pâle. Nez de petits fruits rouges. Volume en bouche
<u>Gastronomie</u>	Vin festif pour apéritif ou le dessert.
<u>Degré d'alcool</u>	13°
<u>Conditionnement</u>	75 cl

Tel : 00.33.(0)4.94.04.08.22-Fax : 00.33.(0).4.94.04.84.39

e-mail : [trians@wanadoo.fr](mailto:trians@wanadoo.fr) – site : [www.trians.com](http://www.trians.com)

S.A.R.L au capital de 1 947 400.00 Euros.

RCS Draguignan 353 114 713. N° Gestion 90 B 40014