

# CHATEAU TRIANS

## CHATEAU TRIANS ROUGE 2013



## VIN DE PROVENCE

<u>Appellation</u>	Vin de Provence AOP Coteaux Varois en Provence
<u>Terroir</u>	Argilo-calcaire, à 350 mètres d'altitude
<u>Climat</u>	Climat Méditerranéen, été chaud et sec, exposition nord à maturation lente
<u>Cépages</u>	50 % grenache/50% syrah
<u>Densité</u>	5000 pieds/hectare
<u>Culture</u>	Biologique, amendements organiques
<u>Vendanges</u>	Manuelles avec triage manuel
<u>Rendement</u>	35 hl/hectare
<u>Elaboration</u>	12 mois en foudres de chêne (oak cask)
<u>Dégustation</u>	Robe rouge rubis soutenu Arômes aux caractères de fruits rouges et de baies sauvages En bouche, équilibre des tanins et de la matière, finale longue et fruitée.
<u>Potentiel de Vieillessement</u>	10 ans ou plus
<u>Gastronomie</u>	vin rouge de garde épice, terroir, à boire sur gibier, viande rouge et même viandes blanches cuisinées en sauce.
<u>A servir à...</u>	18°C
<u>Degré d'alcool</u>	13,5°
<u>Conditionnement</u>	Mise en bouteilles au Château 75 cl et 150 cl
<u>Bouteille</u> <u>Bouchon</u>	Bouteille Bordelaise Classic Liège naturel

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

# CHATEAU TRIANS

## CHATEAU TRIANS ROUGE 2015



## VIN DE PROVENCE



<u>Appellation</u>	Vin de Provence AOP Coteaux Varois en Provence
<u>Terroir</u>	Argilo-calcaire, à 350 mètres d'altitude
<u>Climat</u>	Climat Méditerranéen, été chaud et sec, exposition nord à maturation lente
<u>Cépages</u>	50 % grenache/50% syrah
<u>Densité</u>	5000 pieds/hectare
<u>Culture</u>	Biologique, amendements organiques
<u>Vendange</u>	Manuelle et mécanique
<u>Rendement</u>	35 hl/hectare
<u>Elaboration</u>	12 mois en foudres de chêne Assemblage en fin de vieillissement
<u>Dégustation</u>	Robe rouge rubis soutenu. Arômes épicés, aux caractères de fruits rouges et de baies sauvages. En bouche, équilibre des tanins et de la matière, finale longue et fruitée.
<u>Potentiel de Vieillesse</u>	10 ans et plus.
<u>Gastronomie</u>	vin rouge de garde, à boire sur gibier, viande rouge et même viandes blanches cuisinées en sauce.
<u>A servir à...</u>	18°C
<u>Degré d'alcool</u>	14°
<u>Taux de sulfites</u>	SO 2 Total 60 milligrammes
<u>Sucre résiduel</u>	1,2 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>	Liège Naturel Var