

# CHATEAU TRIANS

## VIN DE PROVENCE

SAINT CLEMENT BLANC 2018



<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, été chaud et sec
<u>Cépages</u>	100% Rolle
<u>Densité</u>	5000 pieds/hectare
<u>Culture</u>	Biologique, amendements Organiques
<u>Vendanges</u>	Mécanique de nuit
<u>Rendement</u>	20 hl/hectare (gel)
<u>Elaboration</u>	Fermentation en fût avec élevage sur lies pendant 6 mois.
<u>Dégustation</u>	Robe jaune à légers reflets verts. Nez délicat de pêche blanche, de fleur blanche et de vanille. A l'aération, apparaissent des notes d'élevage comme le beurre, le pain grillé et la crème anglaise. L'ensemble est appétissant. L'attaque en bouche est souple puis la vinosité s'affirme. La sensation devient charnue et la texture veloutée. La finale est longue et chaleureuse, légèrement saline. Vin noble, suggérant la gastronomie.
<u>Gastronomie</u>	Vin blanc de terroir, à boire sur cuisine élaborée, viande blanche, fromage, crottin de chèvre.
<u>A servir à...</u>	10°C
<u>Degré d'alcool</u>	13,5°
<u>Conditionnement</u>	Mise en bouteilles au Château 75 cl
<u>Bouteille</u>	Bouteille Paris
<u>Bouchons</u>	Liège naturel du Var

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

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