

CHATEAU TRIANS

SAINT CLEMENT ROSE 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, été chaud et sec
<u>Cépages</u>	80% Grenache, 20% Syrah
<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 saumon clair. Nez de caractère bien ouvert sur le fruit mais aussi sur des notes vanillées, fumées et iodées. L'ensemble est riche et ambitieux. L'attaque en bouche est large puis le vin est gras, consistant et la texture dense évoque le velours. En milieu de bouche, la trame tannique apparaît et structure l'ensemble. La finale est très longue, douce et délicate. Elle s'évanouit sur sensation à la fois saline et légèrement tannique. Vin construit, suggérant la gastronomie.
<u>Gastronomie</u>	Vin de gastronomie à déguster sur viandes blanches en sauce ou repas d'été.
<u>A servir à...</u>	10°C à 12°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 – site : www.trians.com