



CHATEAU TRIANS



'T' ROUGE 2018



APELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

Argilo-Calcaire, Orienté Nord à 350 mètres d'altitude

CLIMAT

Climat Méditerranéen, été chaud et sec, gel de printemps.

CEPAGES

80 % Syrah, 20 % Grenache

DENSITE

4500 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Manuelle et Mécanique

RENDEMENT

35 hl/hectare

ELABORATION

12 Mois en foudres de chêne

DEGUSTATION

C'est un vin très agréable et joyeux. Qui pourra être servi avec de la charcuterie, sur des grillades ou encore des fromages frais.
Nous retrouvons l'expression du fruit rouge juteux, du croquant de la cerise.

Servir aujourd'hui et jusqu'en 2030.

GASTRONOMIE

Vin rouge de garde fruité, à boire sur viande rouge, servir à 18°.

Degré :14° - Taux de sulfites : 67 milligrammes- Sucre résiduel : 0,4 gramme/l

CONDITIONNEMENT

mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE

Bordelaise Classic

BOUCHON

Liège Naturel du Var