



CHATEAU TRIANNS



CUVEE 'LES MELICOTS' BLANC

2021



APELLATION

VIN PAYS DE LA SAINTE-BAUME

TERROIR

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

CLIMAT

Climat Méditerranéen, été chaud et sec

CEPAGES

100 % Viognier

DENSITE

5000 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Manuelle

RENDEMENT

20 hl/hectare

ELABORATION

Macération pelliculaire, élevage sur lies fines

DEGUSTATION Robe bien jaune et assez intense.

Nez aromatique et élégant : pêche, violette, thym, herbes sèches, melon jaune.

Attaque acidulée et chaleureuse. Ensuite la bouche est ronde, fluide, facile. La texture est caressante, très fine.

Deuxième partie de bouche plus serrée.

Finale saline et chaleureuse, accompagnée par des amères rafraichissants ainsi qu'une petite sensation de mâche.

Un joli viognier, avec son petit caractère qui signe l'année au moment de la finale.

A servir à 8° de température.

GASTRONOMIE

Vin blanc tout en douceur, à déguster sur un foie gras, Apéritif ou encore sur des coquillages

Degré :13,5° - Taux de sulfites : 79 milligrammes- Sucre résiduel : 0,4 grammes

CONDITIONNEMENT

mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE

Paris

BOUCHON

DIAM 1