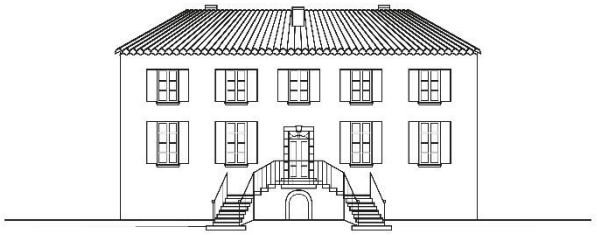

CHATEAU TRIANS

CUVEE 'LES MELICOTS' BLANC

2022

APPELLATION 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 La robe de la cuvée Mélicot est jaune citron nuancé de reflets verts. Elle annonce une bonne maturité aromatique. Le premier nez est immédiatement aromatique et élégant. On évolue au milieu des fragrances de fruits juteux (pêche, abricot), de violette et de lys sur un fond « muscaté ». L'expression est séduisante.
L'attaque en bouche est bien en place, large et douce. Ensuite, la sensation est gourmande, ample, légèrement chaleureuse. Elle produit un toucher de bouche confortable, une texture caressante.
La finale est longue (environ 10 secondes), ronde et souple. Elle tapisse le palais d'une note chaleureuse et termine sa course par des amers rafraîchissants qui signent le caractère végétal du cépage. Il s'agit d'un joli viognier, cépage difficile, qui montre ici son joli caractère. Le Mélicot doit être servi à 8° de température dans un verre classique. A boire jusqu'en 2026.

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