



CHATEAU TRIANNS



CUVÉE SAINT CLÉMENT ROSE

2023



APPELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

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

CLIMAT

Climat Méditerranéen, été chaud et légèrement pluvieux

CEPAGES

90 % Grenache, 10 % Syrah

DENSITE

4400 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Mécanique, de nuit

RENDEMENT

30 hl/hectare

ELABORATION

Fermentation en fût de chêne avec élevage sur lies pendant 6 mois

DEGUSTATION

La robe délicate et appétissante de Saint Clément rosé 2023 se présente légèrement ambrée et brillante. Le premier nez, bien ouvert, s'ouvre sur des arômes de pêche jaune, de miel, d'amande, de calisson, de zests de mandarine avant de dévoiler des notes balsamiques plus subtiles encore.

L'attaque en bouche est riche (sensation de «sucrosité») puis le vin affirme sa vinosité. Chair et chaleur s'associent dans un bel élan et produisent une texture de velours. Ce rosé évolue en bouche avec beaucoup de cohérence. On perçoit tout d'abord le fruité du vin, puis son élevage délicat et enfin une jolie vinosité, gourmande et réconfortante. La finale prolonge ce sentiment. Très longue (environ 10 secondes de persistance), elle suggère l'orange confite, tout en appelant à la gastronomie.

Le Saint Clément rosé est un beau vin à mettre en scène à table et à servir dès aujourd'hui à 10° dans un grand verre à vin.

GASTRONOMIE

Vin de gastronomie à déguster sur viandes blanches et sauce ou repas d'été.

Degré :13,5° - SO2 libre : 52 milligrammes – Sucre résiduel : < 1,4 gramme

CONDITIONNEMENT

mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE

Paris

BOUCHON

DIAM 3