



CHATEAU TRIANNS



CUVÉE SAINT CLÉMENT BLANC

2019



<u>APELLATION</u>	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>CEPAGES</u>	80 % Rolle, 20 % sémillon
<u>DENSITE</u>	5000 Pieds/hectare
<u>CULTURE</u>	Biologique, amendements organiques
<u>VENDANGE</u>	Mécanique, de nuit
<u>RENDEMENT</u>	20 hl/hectare (gel)
<u>ELABORATION</u>	Fermentation en fût avec élevage sur lies pendant 6 mois

DEGUSTATION La robe se présente lumineuse, de couleur jaune et nuancée de jolis reflets vert pâle. Le premier nez est intense et élégant. On perçoit des arômes de fruits jaunes, de pêche, ainsi que des notes lactiques (crème, beurre). A l'aération l'expression s'affine avec des parfums d'orange, de bergamote, de cade, ornées d'un boisé vanillé gourmand. Il s'agit d'un nez riche et complexe.

L'attaque en bouche est fraîche et puissante, puis le Saint Clément donne toute la mesure de sa vinosité. Large et gras, il propose aussi une belle structure acidulée. L'ensemble génère une texture tendre et généreuse, ainsi qu'une belle cohérence. La finale est sapide et complexe. Tout d'abord fraîche, elle devient légèrement amère, puis fortement saline, avant de s'évanouir lentement sur des arômes d'ananas. Avec le Saint Clément blanc 2019, Trians restitue le caractère de son terroir et son savoir-faire en maîtrisant une récolte délicate.

Il est conseillé de servir Saint Clément blanc dès aujourd'hui entre 8 et 10°C dans un grand verre à vin.

<u>GASTRONOMIE</u>	Vin blanc de terroir, à boire sur cuisine élaborée, viande blanche, fromage, crottin de chèvre. Degré :13,5° - Taux de sulfites : 85 milligrammes- Sucre résiduel : 1,4 grammes
<u>CONDITIONNEMENT</u>	mise en bouteilles au Château, 75 cl
<u>BOUTEILLE</u> Paris	<u>BOUCHON</u> Liège Naturel du Var