



CHATEAU TRIANNS



CUVÉE SAINT CLEMENT BLANC

2020



APELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

TERROIR

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

CLIMAT

Climat Méditerranéen, été chaud et sec

CEPAGES

80 % Rolle, 20 % sémillon

DENSITE

5000 Pieds/hectare

CULTURE

Biologique, amendements organiques

VENDANGE

Mécanique, de nuit

RENDEMENT

20 hl/hectare (gel)

ELABORATION

Fermentation en fût avec élevage sur lies pendant 6 mois

DEGUSTATION Robe lumineuse, jaune à légers reflets vert pâle.

Nez très ouvert et pâtissier : vanille, fruits blancs, pêche, floral, notes lactiques (crème).

A l'aération : orange, bergamote, boisé. Nez riche et complexe.

Attaque en bouche fraîche et structurée. Vieux, large et gras, il devient ensuite plus svelte.

Texture tendre et généreuse, avec une belle cohérence.

Finale sapide et complexe, acidulée, délicatement saline, belle longueur sur la bergamote.

Saint Clément blanc 2020, restitue le caractère de son terroir et le savoir-faire de Trians, tout en offrant un joli potentiel.

Servir dès aujourd'hui entre à 10°C dans un grand verre à vin. Sera à son optimum en 2024.

GASTRONOMIE

Vin blanc de terroir, à boire sur cuisine élaborée, viande blanche, fromage, crottin de chèvre.

Degré : 12,5° - Taux de sulfites : 99 milligrammes - Sucre résiduel : 1,5 grammes

CONDITIONNEMENT mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE

Paris

BOUCHON

DIAM 3