



CHATEAU TRIANNS



CUVEE SAINT CLEMENT BLANC

2022



<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 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