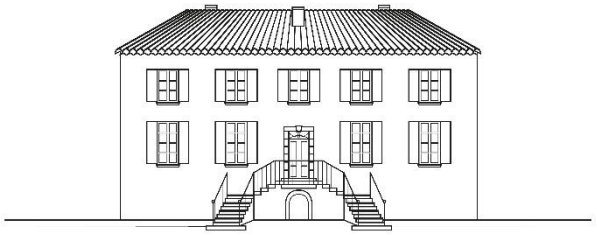

CHATEAU TRIANS

CUVEE SAINT CLEMENT BLANC

2022

APPELLATION 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 La robe, jaune d'or et ornée de légers reflets, est particulièrement lumineuse.
La première impression olfactive est tout en retenue. Puis peu à peu on découvre les fruits blancs confits ainsi que des notes florales et lactiques sur un fond vanillé. A l'aération, l'expression se fait nuancée et suggère les agrumes et le chêne. Il s'agit d'un nez encore un peu timide ce qui prouve aussi le potentiel du vin.
L'attaque en bouche est large et gourmande. Elle ouvre sur une sensation vineuse, fraîche et charnue. Cette belle consistance est enrobée d'un joli boisé vanillé. La texture est tendre et généreuse, preque onctueuse.
La finale s'avère puissante et très longue (environ 12 secondes de persistance), sapide et complexe. Structuré par de doux tanins, elle propose une franche salinité ainsi qu'une fraîcheur lumineuse. Saint Clément blanc 2022 restitue à la fois le caractère de son terroir et le savoir-faire de Trians. Il montre par ailleurs un très bon potentiel de conservation (jusqu'en 2030). A servir à 8° Cde température dans un verre classique. Il se conservera jusqu'en 2025.

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