



# CHATEAU TRIANNS



## CUVÉE SAINT CLEMENT ROSE

2020



### APELLATION

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

### TERROIR

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

### CLIMAT

Climat Méditerranéen, été chaud et légèrement pluvieux

### CEPAGES

50 % Grenache, 50 % Syrah

### DENSITE

5000 Pieds/hectare

### CULTURE

Biologique, amendements organiques

### VENDANGE

Mécanique, de nuit

### RENDEMENT

35 hl/hectare

### ELABORATION

Fermentation en fût avec élevage sur lies pendant 6 mois

### DEGUSTATION

Robe saumonée, couleur litchi, très claire et brillante.  
Nez bien ouvert sur des arômes de miel, d'herbes sèches, de caramel.  
Attaque riche puis bouche vineuse et structurée (acide et tannique), cohérente.  
On perçoit le fruit, puis l'élevage et enfin une jolie vinosité.  
Finale très longue, saline, chaleureuse et gastronomique (cuisine orientale).  
Servir dès aujourd'hui à 10° dans un verre classique.

### GASTRONOMIE

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

Degré :13,5° - Taux de sulfites : 72 milligrammes – Sucre résiduel : 1,4 gramme

### CONDITIONNEMENT

mise en bouteilles au Château, 75 cl

### BOUTEILLE

Paris

### BOUCHON

DIAM 3