



CHATEAU TRIANNS



CUVEE 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