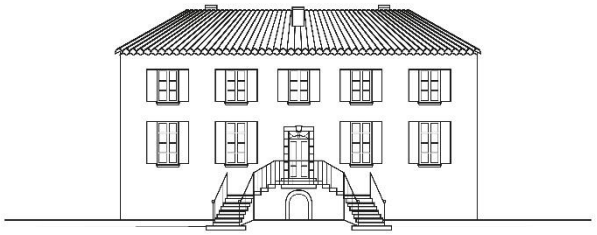
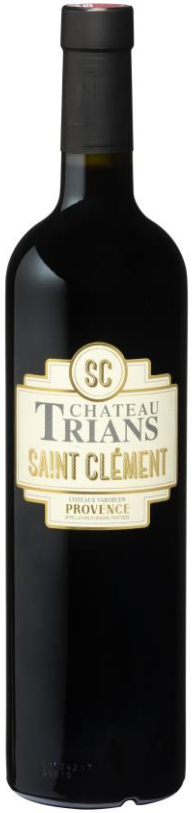


CHATEAU TRIANS

CUVEE SAINT CLEMENT ROUGE

2019



APPELLATION COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

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

CLIMAT Climat Méditerranéen, été chaud et sec, exposition Nord à maturation lente.

CEPAGES 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah

DENSITE 5000 Pieds/hectare

CULTURE Biologique, amendements organiques

VENDANGE Manuelle et mécanique

RENDEMENT 35 hl/hectare

ELABORATION 18 mois en foudres de chêne. Assemblage en fin d'élevage

DEGUSTATION La robe pourpre, parée de francs reflets violacés, augure d'un beau potentiel.
Le premier nez, encore assez discret, présente un caractère profond. Il s'ouvre lentement sur le fruit noir (cassis, mûre) mais aussi sur des notes de bois noble. A l'aération, l'expression s'enrichie de fragrances de cèdre et de confiture de baies, ainsi que d'un sentiment ferrugineux. Il s'agit d'un nez provençal et ambitieux.
L'attaque en bouche est large et agréable puis le vin montre sa belle consistance. Ces nobles tanins accompagnent sa texture de velours. En milieu de bouche, la trame tannique devient plus serrée, plus dense, mais la sensation d'équilibre est toujours présente. La finale est puissante, riche, et longue. Elle s'allongera avec le temps.
Typique des grands vins rouges de la Provence, le Saint Clément 2018 est encore en devenir. Il s'inscrit dans la grande tradition de Trians.

A servir idéalement entre 2025 et 2033

vous pouvez aussi le servir à tous moments si vous le passez en carafe deux heures avant dégustation.

GASTRONOMIE Vin rouge de garde, terroir, à boire sur cuisine élaborée, viande rouge et filet de bœuf Rossini…

Degré :14° - Taux de sulfites : 30 milligrammes- Sucre résiduel : 1 gramme

CONDITIONNEMENT mise en bouteilles au Château, 75 cl et 150 cl.

BOUTEILLE Bordelaise Classic **BOUCHON** DIAM 5