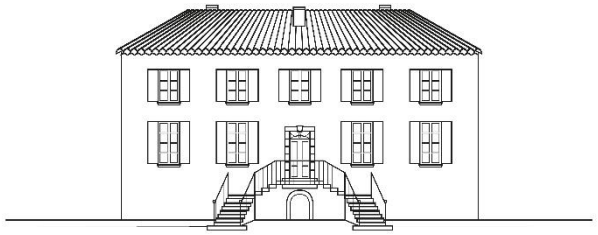

CHATEAU TRIANS

‘T’ ROUGE 2020

APPELLATION COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

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

CLIMAT Climat Méditerranéen, été chaud et sec, gel de printemps.

CEPAGES 90 % Syrah, 10 % Grenache

DENSITE 4500 Pieds/hectare

CULTURE Biologique, amendements organiques

VENDANGE Manuelle et Mécanique

RENDEMENT 35 hl/hectare

ELABORATION 12 Mois en foudres de chêne

DEGUSTATION Robe pourpre, presque noire, magnifique intensité.
Nez bien ouvert, beaucoup de caractère. Eau-de-vie, tabac, fruits noirs (myrtille, pruneau frais), épices (girofle).
Puis poivre noir, mais aussi bois noble. Nez profond. Attaque puissante. Puis vin charpenté, concentré, riche.
Structure tannique dense en équilibre avec la consistance et accompagné par une belle note de fraîcheur.
Beaucoup de matière.
Finale riche, très serrée, encore astringente, mais qui révèle un grand potentiel.
Ensemble concentré et ambitieux, au plus haut dans la hiérarchie des vins de l’appellation.
Servir aujourd’hui après carafage de 24 heures dans un grand verre à vin. A son optimum en 2026 – 2028.
Servir aujourd’hui et jusqu’en 2030.

GASTRONOMIE Vin rouge de garde fruité, à boire sur viande rouge, servir à 18°.

Degré :14,5° - Taux de sulfites : 77 milligrammes- Sucre résiduel : 0,9 gramme/l

CONDITIONNEMENT mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE BG Antik **BOUCHON** Diam 5