

CHATEAU TRIANS

CUVEE SAINT-CLEMENT ROUGE

2022



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 4400 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 de Saint-Clément 2022 est noire et violacée.
Le nez est ouvert sur la mûre, le cassis cuit, la réglisse ainsi que des notes boisées. L'ensemble s'exprime avec noblesse.
L'attaque en bouche est suave, délicate puis l'intensité de la structure du vin se manifeste. Dense, la trame tannique est importante et serrée. Elle est accompagnée d'une belle vinosité qui participe elle aussi au sentiment d'intensité.
La finale est longue (environ 10 secondes), puissante, saline et pure.
Il s'agit d'un vin noble, aussi bien au plan aromatique que gustatif. A conserver jusqu'en 2033.
A servir à 18°C dans un grand verre à vin.

A servir idéalement entre 2025 et 2033

Vous pouvez aussi le servir à tout moment 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° - SO2 libre : 30 milligrammes- Sucre résiduel : 1 gramme

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

BOUTEILLE Bordelaise Classic **BOUCHON** DIAM 5