

CHATEAU TRIANS

CUVEE SAINT CLEMENT BLANC

2023



APPELLATION COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

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

CLIMAT Climat Méditerranéen, été chaud et sec

CEPAGES 100 % Rolle

DENSITE 4400 Pieds/hectare

CULTURE Biologique, amendements organiques

VENDANGE Mécanique, de nuit

RENDEMENT 20 hl/hectare

ELABORATION Fermentation en fût avec élevage sur lies pendant 6 mois

DEGUSTATION La robe, jaune d'or et ornée de légers reflets, est particulièrement lumineuse.
La première impression olfactive est tout en retenue. Puis peu à peu on découvre les fruits blancs confits ainsi que des notes florales et lactiques sur un fond vanillé. A l'aération, l'expression se fait nuancée et suggère les agrumes et le chêne. Il s'agit d'un nez encore un peu timide ce qui prouve aussi le potentiel du vin.
L'attaque en bouche est intense. Elle ouvre sur une sensation vineuse, fraîche et charnue. Cette belle consistance est enrobée d'un joli boisé vanillé. La texture est tendre et généreuse, preque onctueuse.
La finale s'avère puissante et très longue (environ 12 secondes de persistance), sapide et complexe. Structuré par de doux tanins, elle propose une franche salinité ainsi qu'une fraîcheur lumineuse. Saint-Clément Blanc 2023 restitue à la fois le caractère de son terroir et le savoir-faire de Trians. Il montre par ailleurs un très bon potentiel de conservation (jusqu'en 2028). A servir à 8° C de température dans un verre classique.

GASTRONOMIE Vin blanc de terroir, à boire sur cuisine élaborée, viande blanche, fromage, crottin de chèvre.

Degré : 13,5° - SO2 libre : 41 milligrammes- Sucre résiduel :< 1,4 grammes

CONDITIONNEMENT mise en bouteilles au Château, 75 cl

BOUTEILLE Paris **BOUCHON** DIAM 3