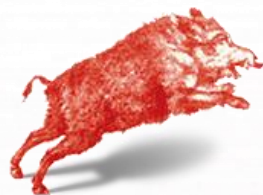


Triennes



LES AURÉLIENS ROUGE

CEPAGE

Cabernet-Sauvignon et Syrah

RENDEMENT

40 hl/ha

COULEUR

Rouge

VINIFICATION

- Fermentation et macération de 12 à 25 jours pour l'essentiel et de 30 à 35 jours sur certaines cuvées.
- Remontages réguliers pour une belle extraction de la matière sur les Cabernets.
- Pigeages sur les Syrahs pour des tanins plus soyeux.

ELEVAGE

- 12 mois d'élevage en fûts provenant du Domaine Dujac.
- Après un léger collage, mise en bouteilles sans filtration.

NOTES DE DEGUSTATION

- Les caractéristiques des deux cépages qui constituent son assemblage sont bien reconnaissables : La structure pour l'un et le fruité pour l'autre. Du croquant et des tanins fins, des notes épicées en bouche en font son identité.
- Issu de l'Agriculture Biologique depuis 2014.



TRIENNES
4669, RDN 560
83860 NANS-LES-PINS
FRANCE

TÉL : +33 494 789 146
FAX : +33 494 786 504
E-MAIL : triennes@triennes.com
SITE WEB : www.triennes.com