



Triennes

1990

*Achat du Logis de Nans
renommé Triennes*



6

*Certification en
Agriculture Biologique*

2011

*Cuvées produites par an :
1 rosé – 2 blancs – 3 rouges
en IGP Méditerranée*

3

*Associés fondateurs de Triennes :
Jacques Seysses (Domaine Dujac)
Aubert de Villaine (Romanée-Conti)
Michel Macaux*

46

*Hectares exposés plein sud en face
du Massif de la Sainte Baume et
adossés au Mont Aurélien à 30 km
de la Méditerranée*

14

*Employés
au domaine*

2018

*Construction d'un
nouveau bâtiment de
production*

450

40

*Commercialisation
dans 40 pays*

*Mètres. Point culminant du
domaine. Les nuits fraîches
favorisent un long cycle
végétatif de la vigne*

Dès sa création, les propriétaires à l'esprit bâtisseur, s'impliquent dans une évolution constante et dynamique de Triennes. De la recherche de nouvelles technologies, à la création d'infrastructures, chaque projet est destiné à améliorer notre production et à réduire son impact environnemental.

Découvrez
nos produits :



Un domaine de dimension humaine au rayonnement international

Notre équipe oeuvre avec passion à la culture, à la vinification, au conditionnement et à la commercialisation de nos cuvées. Le succès de nos bouteilles n'a pas de frontières et s'exporte à travers les cinq continents.

Une agriculture biologique dans le respect de la biodiversité

Une attention particulière est apportée à la vigne et sa culture. Cela se traduit notamment par la pratique d'une agriculture biologique depuis 2011.

De manière plus globale, nous souhaitons préserver, réintégrer et développer la biodiversité sur le domaine. La création d'une mare et la plantation de 800 arbres et arbustes s'inscrivent dans ce projet.

Une vinification au service de notre terroir

Notre vinification aux interventions ciblées et modérées favorise l'expression du terroir et du cépage. Le fût neuf est exclu de nos élevages. Nous favorisons l'association de vieux fûts et de foudres.

Une gamme d'excellent rapport qualité prix

Nous élaborons nos vins tels que nous aimons les boire.

Pour les blancs, fruité et aromatique (Viognier), équilibré par sa fraîcheur et son volume (LesAuréliens).

Pour les rouges, élégants et structurés: une juste harmonie entre le fruité et le caractère.

Pour le rosé, authenticité méditerranéenne : un plaisir vif et gourmand.





Triennes
4669, RDN 560 Le Logis de Nans
83860 Nans les Pins

Tel : 04.94.78.91.46
Mail : triennes@triennes.com

www.triennes.com