

Triennes



LES AURÉLIENS BLANC

CEPAGE

Chardonnay, Rolle, Grenache Blanc, Viognier et Ugni Blanc.

RENDEMENT

30 hl/ha à 40 hl/ha

SURFACE

7,5 ha

COULEUR

Blanc

VINIFICATION

- Fermentation et élevage pour partie en cuves, foudres, et barriques.
- En fonction de l'équilibre du millésime, fermentation malolactique ou pas.
- Bâtonnages modérés et réguliers gérés par des dégustations durant l'élevage.

ELEVAGE

- 6 à 7 mois en fût et en cuve au contact des lies.

NOTES DE DEGUSTATION

- Nez complexe de fleurs blanches telles que les fleurs de tilleul accompagnées de zeste d'orange et de citron. La présence de boisés subtils et de notes d'amandes associées à une acidité noble valorisent l'expression lumineuse du fruit.
- Issu de l'Agriculture Biologique depuis 2011.



TRIENNES
4669, RDN560
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