

Triennes



SAINT AUGUSTE

CEPAGE

Assemblage des meilleures cuvées de Syrah, Cabernet-Sauvignon et éventuellement un peu de Merlot.

RENDEMENT

De 30 à 35 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 tannins 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

- Le Saint Auguste est une sélection de nos meilleures cuvées de Syrah, Cabernet-Sauvignon et Merlot.
- Sa robe élégante offre une couleur pourpre foncée aux reflets rubis intenses.
- Harmonie et finesse s'associent à des arômes séduisants de fruits mûrs et d'épices (muscade et clou de girofle).
- Sa bouche riche et concentrée en fait un vin qui se conservera très bien pendant une dizaine voire une quinzaine d'années.
- 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