Domaine Triennes Rosé

Rosévin / Frankrike / Provence



Produsent: Domaine de Triennes
Årgang: 2023
Land: Frankrike
Distrikt: Provence
Område: -
Drue: 60% cinsault, 20% grenache, 10% merlot, 10% syrah

Veil. pris horeca: 159.89 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 199.9,-
EDP nr. : 5731591
SAP nr. : 9068364
Vinmonopol nr. : 12670201

Innhold:
Syre:6.0
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

Om produsenten

I 1989 gikk to burgundere, Jacques Seysses, grunnlegger av Domaine Dujac, og Aubert de Villaine, sammen med sin parisiske venn, Michel Macaux, på jakt etter nye vingårder. Deres oppmerksomhet vendte seg mot Sør Frankrike hvor de var overbevist om at potensialet for gode viner var enormt.
Etter et langt søk oppdaget de Domaine du Logis de Nans i Var, øst for Aix en Provence. De ble umiddelbart tiltrukket av den skrånende skråningen med sørlig eksponering. De så det kule mikroklimaet og leire- og kalksteinjordene som ideelle for vindyrking. Godset ble omdøpt til Triennes, en referanse til Triennia, festivalen for Bacchus, som ble holdt hvert tredje år i romertiden.
Stilistisk er målet renhet i terroirens uttrykk. For de hvite og roséen er den fremste betraktningen finessen av frukt og friskhet av vinene. Det kule mikroklimaet som Triennes naturlig nyter, favoriserer syrligheten i vinene. For de røde er ønsket om å produsere strukturerte viner som kombinerer moden frukt med kompleksitet, eleganse og finesse.
I 2008 startet Triennes sin organiske konvertering med Ecocert, noe som skulle føre til sertifisering i nær fremtid.

Vinifikasjon

Druene høstes for hånd på natten. Druene presses etter er kort skallmaserasjon og fermenteres tørr.

Smaksbeskrivelse

Frisk og rund, balansert og lang ettersmak.

Passer til

Apertiff/avec, Skalldyr

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com