

# Triennes

Francia - Provenza - Nans-les-Pins



# Triennes

**Proprietà / Fondatori** Jacques Seysses Aubert de Villaine / e Michel Macaux

**Inizio Attività** 1990

**Vitivinicultura** Biologica

**Ettari** 46

**Bottiglie prodotte** 500.000

## ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE

**Cinsault, Grenache, Syrah e Merlot**

**Zona di produzione:** Provenza

**Terreno:** colline in pendenza gentilmente esposte a sud, microclima fresco e suolo argillo-calcareo

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** la vendemmia avviene di notte, in modo che i grappoli arrivino in cantina ancora freschi. Dopo alcune ore a contatto con le bucce, le uve vengono pressate. Segue la fermentazione a bassa temperatura

**Affinamento:** su fecce fini

**Colore:** rosa pallido

**Profumo:** bouquet di fragole e fiori bianchi, con note di vaniglia

**Sapore:** fresco ed elegante, rotondo, armonioso e ben equilibrato

**Grado Alcolico:** 12,5% vol



Alla fine degli anni '80 due amici borgognoni Jacques Seysses, fondatore del Domaine Dujac, e Aubert de Villaine, insieme al comune amico parigino Michel Macaux, partono alla ricerca di un domaine da acquistare nel sud della Francia, con la convinzione che in Provenza si possano produrre dei grandi vini. Trovato nel Domaine Logis-de-Nans il luogo adatto, esposto a sud, su terreni argillo-calcarei ed in collina con un suolo ricco di calcare, iniziano la loro avventura cambiando il nome in Triennes in onore dei "triennia" latini e con il prefisso "tri" a ricordo dei tre fondatori. Con parte della vigna certificata in biologico e grazie alla sua posizione, Triennes oggi è uno dei migliori esempi della vitivinicoltura nel sud della Francia con vini freschi ed eleganti.