

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.