

TRIENNES LES AURELIENS BLANC



Produtor: *Triennes*

| | |
|------------------|--------------------------------|
| Safra | 2015 |
| País | França |
| Região | Provence |
| Sub-Região | Aix-en-Provence |
| Volume | 750ml |
| Uvas | Chardonnay Viognier Rolle |
| Temp. de Serviço | 10° – 12° |
| Álcool | 13,5% |

Produtor

Em 1989, dois dos mais conhecidos nomes da borghona, Jacques Seysses, fundador do renomado Domaine Dujac, e Aubert de Villaine, dono do lendário e mundialmente reconhecido Domaine Romanee Conti, acompanhado pelo amigo parisiense Michel Macaux, foram em busca de novos vinhedos. Sua atenção voltou-se para a Provence, onde eles estavam convencidos de que o potencial para grandes vinhos era enorme. Depois de uma longa busca, eles descobriram o Domaine du Logis de Nans no Var, a leste de Aix en Provence. Eles foram imediatamente atraídos para a sua encosta levemente inclinada com a exposição do sul. Eles viram seu microclima fresco e seus solos de argila e calcário como ideais para a viticultura e para o desenvolvimento do projeto que tinham em mente. A propriedade foi renomeada Triennes, uma referência à Triennia, o festival de Baco, que foi realizado a cada três anos durante a época romana. O prefixo "Tri" serve como um lembrete dos três parceiros originais.

Descrição

O Triennes Les Aureliens Blanc é feito com um blend de Chardonnay (1/3), Viognier (1/3) e Rolle (1/3). As uvas são colhidas manualmente. A vinificação é feita nos moldes da borghona. Uma parte é fermentada em barril e outra em tanques de aço inoxidável. A fermentação malolática ocorre dependendo do equilíbrio da safra. O envelhecimento ocorre em durante 6 a 7 meses em barris. Possui buquê de avelãs, frutas exóticas e frutas cítricas. Textura arredondada e ampla equilibrada pela acidez viva e nítida.