

# TRIENNES ROSÉ



## Produtor: *Triennes*

Safra	2016
País	França
Região	Provence
Sub-Região	Aix-en-Provence
Volume	750ml
Uvas	Cinsault   Grenache Syrah   Merlot
Temp. de Serviço	6° – 8°
Álcool	12,5%

## Produtor

Em 1989, dois dos mais conhecidos nomes da Borgonha, Jacques Seysses, fundador do renomado Domaine Dujac, e Aubert de Villaine, dono do lendário e mundialmente reconhecido Domaine Romanée-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 Rosé é elaborado com um blend de Cinsault, Grenache, Syrah e Merlot. As uvas são colhidas manualmente durante a noite para que cheguem frescas à adega. A prensa ocorre poucas horas após o contato com a pele. É fermentado em baixas temperaturas até que a quantidade de açúcar residual fique bem baixa (<4g/L). Aromas de frutas como morangos e flores brancas com discreta nota de baunilha. Tem a harmonia e elegância que conquistou a apreciação mundial dos rosés de Provence.