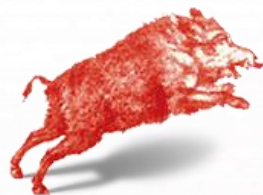


# Triennes



## SAINT AUGUSTE

### CEPAGE

Assemblage des meilleures cuvées de Syrah, Cabernet-Sauvignon et éventuellement un peu de Merlot.

### RENDEMENT

De 30 à 35 hl/ha

### COULEUR

Rouge

### VINIFICATION

- Fermentation et macération de 12 à 25 jours pour l'essentiel et de 30 à 35 jours sur certaines cuvées.
- Remontages réguliers pour une belle extraction de la matière sur les Cabernets.
- Pigeages sur les Syrahs pour des tannins plus soyeux.

### ELEVAGE

- 12 mois d'élevage en fûts provenant du Domaine Dujac.
- Après un léger collage, mise en bouteilles sans filtration.

### NOTES DE DEGUSTATION

- Le Saint Auguste est une sélection de nos meilleures cuvées de Syrah, Cabernet-Sauvignon et Merlot.
- Sa robe élégante offre une couleur pourpre foncée aux reflets rubis intenses.
- Harmonie et finesse s'associent à des arômes séduisants de fruits mûrs et d'épices (muscade et clou de girofle).
- Sa bouche riche et concentrée en fait un vin qui se conservera très bien pendant une dizaine voire une quinzaine d'années.
- Issu de l'Agriculture Biologique depuis 2014.



TRIENNES  
4669, RDN 560  
83860 NANS-LES-PINS  
FRANCE

TÉL : +33 494 789 146  
FAX : +33 494 786 504  
E-MAIL : [triennes@triennes.com](mailto:triennes@triennes.com)  
SITE WEB : [www.triennes.com](http://www.triennes.com)