



CLOS TRINITÉ

CLOS TRINITE

BLANC 2021
AOP LANGUEDOC



La gamme CLOS TRINITE propose des vins purs, produits sur des terroirs rares où chaque intervention est limitée à sa plus simple expression.

Par respect pour la Nature, ces bouteilles sont consignées.

Disponible en



CÉPAGES

Grenache blanc, Roussanne



TERROIR

- Grès du trias.
- Sol profond permettant une bonne exploration racinaire et une résistance à la sécheresse estivale.



VINIFICATION

- Vendanges nocturnes.
- Raisin égrappé, trié et pressé en suivant.
- Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
- Rendement entre 30 et 35lh/ha
- 12,5% d'alcool
- Taux de sulfites : Lot 3017 83 mg/L
- Taux de sucre : 0,36 g/L



DÉGUSTATION

- Complexe, élégant, puissant.
 - Belle robe jaune pâle aux reflets pistache.
 - Le nez s'exprime sur des notes de fruits à chair blanche et florales (fleur d'acacia).
 - Beaucoup de fraîcheur et belle rondeur agrémentée par des notes anisées.
- Idéalement servi à 8°, le CLOS TRINITE se garde jusqu'à quatre ans.



ACCORDS METS & VIN

Poissons en sauce, viandes blanches, cuisine asiatique.



CONDITIONNEMENT

- Bouchon liège
- Bouteille bourguignonne 75cl : 410g
- Carton 6 bouteilles 75cl couchées
- Bouteilles consignées



COMMANDER UN ÉCHANTILLON

04 67 36 06 32 / domaine@clostrinite.fr

Clos Trinité
Route de Fouzilhon, 34480 Magalas - France

+33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@clostrinite.fr
clostrinite.fr #clostrinite



CLOS TRINITÉ



CLOS TRINITE

WHITE 2021
AOP LANGUEDOC



The CLOS TRINITE range includes pure wines, produced on specific soils where each time the winemaker's work is based on his know-how.

Out of respect for Nature, these bottles are returnable.

Available in  



GRAPE VARIETIES

Grenache White, Roussanne



SOIL TYPE

- Triassic sandstone.
- Deep soil perfect for good-rooting study and drought resistance in summer.



VINIFICATION

- Night harvesting.
- Grapes sorted after destemming.
- Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank.
- Yield between 30 and 35hL/ha
- Alcohol/Vol : 12,5%
- Sulphites: Batch L3017 83mg/L
- Sugar content: 0,36 g/L



TASTING

- Complex, elegant, powerful
- Beautiful pale yellow color with pistachio highlights
- Intense aromas of white-fleshed flowers (hawthorn).
- The palate is round with great freshness and delicate aniseed notes.
- Best served at 8°C, CLOS TRINITE white will age well up to four years.




FOOD PAIRING

Fish in sauce, white meats, Asian cuisine.



PACKAGING

- Cork
- Burgundy bottle 75cl: 410 g
- Case of 6 bottles 75cl laid flat
- Returnable glass bottle 

TO GET SAMPLE

04 67 36 06 32 / domaine@clostrinite.fr



Clos Trinité

Rou  Fouzilhon, 34480 Magalas - France



+33 (0)4 67 36 06 32 / domaine@clostrinite.fr

clostrinite.fr

#clostrinite