



Sélection Parcellaire



Château de Gicon, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Le millésime 2022 se caractérise par un hiver très sec, le cycle végétatif de la vigne a repris très tôt dès le début du mois de mars. Le printemps a donné lieu à une floraison abondante, mais marqué au mois de juin par une importante grêle sur le terroir de Laudun et ses alentours avec nombre de parcelles touchées. L'été a été très sec, donnant une récolte très qualitative, avec des rosés doté d'une belle aromatique, des rouges au potentiel tanique élevé et des blancs riches et savoureux.

PRÉSENTATION

À 245m d'altitude, sur les hauteurs du village de Chusclan, se dressent les ruines du Château de Gicon qui dominent le Rhône et sa vallée. Le vignoble situé en contrebas du château fait l'objet d'une vinification spécifique pour donner naissance à cette cuvée unique. Un Côtes du Rhône frais et puissant sur des notes de framboises et de fraises très mûres.

SITUATION

Cette cuvée est issue du vignoble qui s'étend en contrebas du Château de Gicon, forteresse médiévale du XIIème siècle et qui domine, du haut de la colline de Gicon, l'ensemble du vignoble des Côtes du Rhône méridionales.

TERROIR

La sélection est menée sur un terroir pauvre, argilo-calcaire, et parsemé de galets roulés. Les vignes y sont particulièrement abritées du vent et bénéficient d'un ensoleillement exemplaire.

VINIFICATION

100 % Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification.

CÉPAGES

Grenache noir, Syrah

13,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir à 15-17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Jolie robe d'un profond rouge cerise, brillante et séduisante.

AU NEZ

Le nez de ce vin est d'une agréable fraîcheur anisée et d'une grande pureté de fruits, sur des notes de framboises et de fraises très mûres.



Maison Sinnæ
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 11 03 - contact@sinnæ.fr
sinnæ.fr/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



EN BOUCHE

Les tanins sont tendres et charnus et la bouche se prolonge sur des notes d'épices douces et de poivre.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
Domaine					750				3 365 385 000 050		3365388003133
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,3817	8,2900	870,4535	29,6	8,24	30,7*16,8*25,3	160*80*120



Maison Sinnæ
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 11 03 - contact@sinnæ.fr
sinnæ.fr/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

