SIGNATURES

Les Dolia, AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Rouge, 2022

AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, 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

Pour cette cuvée, nous sélectionnons les meilleurs raisins au pied du Camp de César. Elle illustre l'art et la manière qu'ont nos vignerons à façonner de leurs mains, ce vin aux arômes subtils de fruits rouges, d'épice et de réglisse.
À l'époque, les Romains conservaient le vin dans des Dolia (Grandes Amphores).
Cette cuvée rend ainsi hommage à ce savoir-faire ancestral.

TERROIR

Cette cuvée est issue d'une sélection des plus vieilles et meilleures parcelles de Syrah et de Grenache cultivées sur les flancs du Camp de César, sur des sols pauvres à dominante argilo-calcaire et de grès. Les rendements y sont naturellement limités et les baies sont riches en couleur, arômes et tanins.

VINIFICATION

100% Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification. Longue macération à froid pendant un mois avec pigeage suivi d'une vinification traditionnelle. Une sélection minutieuse qui vise à sublimer le potentiel qualitatif de cette cuvée.

CÉPAGES

Carignan, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

15 % VOL.

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

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Exemplaire ★★★ AFNOR CERTIFICATION

SERVICE

A servir à 15-17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Cette cuvée séduit dès le regard par une robe intense couleur rubis.

AU NEZ

Un subtil bouquet aromatique se révèle au nez qui mêle notes de fruits rouges et parfums d'épices et de réglisse.

Signatures
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 50 90 - florence.gent@sinnae.fr
sinnae.fr/

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

1F9FEF

EN BOUCHE

L'intensité reste de mise en bouche où l'on retrouve ces plaisants arômes et qu'on ressent toute la sucrosité et le gras qui accompagnent à ravir les tannins délicats de ce vin fin et puissant.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

Or
Concours des Grands Vins de France à Macon, 00/00/2023

90/100
Silver
Decanter World Wine Awards Silver 2024

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Domaine							750			3 365 385 002 313	3365388002044
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)	Diam□tre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,3995	8,3971	881,6906	29,6	8,24	30,7*16,8*25,3	160*80*120

Signatures
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan
Tel. 04 66 90 50 90 - florence.gent@sinnae.fr
sinnae.fr/

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

1F9FEF