Petit Crush, Viognier, IGP Gard, Blanc, 2024

IGP Gard, France

The 2024 vintage in Southern Rhône benefited from a mild winter and a rainy spring, encouraging early budbreak. The temperate summer allowed for gradual ripening, resulting in lovely freshness, especially in the whites and rosés. The reds, driven by structured Syrah and concentrated Grenaches, are both rich and well-balanced.

TERROIR

Terroir argilo-calcaire au sol frais. Conduite en cordon de Royat avec palissage pour une bonne aération et un bon murissement.

WINEMAKING

Vendange éraflée puis pressurage lent et progressif. Vinification traditionnelle à basse température en cuve inox themorégulée.

VARIETAL

Viognier

13.5 % VOL.

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products. Does not contain milk or milk-based products.

SERVING

A servir frais à 10-12°c.

AGEING POTENTIAL

Enjoy all year long, 2 to 3 years

TASTING

Une cuvée à la robe dorée et chatoyante, élégante avec son bouquet d'arômes de fruits à chair blanche. La bouche est ronde, suave et fruitée avec une finale acidulée.

CLASSIC FOOD AND WINE PAIRINGS

Aperitif, Fish, White meat, Poultry

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

ENGAGÉ RSE MODÈLE AFAQ 26000 Exemplaire ★★★ AFNOR CERTIFICATION

Petit Crush
201 route d'Orsan, 30200 Chusclan - France
Tel. 04 66 90 11 03 - contact@sinnae.fr
sinnae.fr/

ABUSE OF ALCOHOL IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.

1IEYEE